CUCKOO

Electric Pressure Rice Cooker/Warmer

전기 압력 보온 밥솥

Operating Instructions

사용설명서

CRP-HB1095F Series/1.8L(2~10Persons)

CUCKOO ELECTRONICS CO.,LTD.

목 차

저희 CUCKOO 전기 밥솥을 구입해 주셔서 대단히 감사 드립니다.

이 설명서를 잘 읽으시고 사용방법에 따라 정확하게 사용하십시오. 그리고 설명서는 보관해 두었다가 필요할 때 보시면 아주 유용합니다.

Thank you very much for purchasing "CUCKOO" Electric Rice cooker/warmer

Read all instructions before use.
Save these instructions for future reference.

목 차

사용하기전에

Important Safeguards 3
제품규격 4
안전을 위한 주의 사항 5
사용상의 주의 사항 8
각 부분의 이름 9
기능 조작부 설명 10

사용할 때

취사 전 준비사항 11
밥을 짓는 방법 13
기능표시부의 이상점검 기능에 관하여 14
보온/재가열 15
예약취사 방법 17
만능찜 시간 설정 18
누룽지, 숭늉 기능 18
제품 손질 방법 19

고장 신고 전에

고장신고 전에 확인 하십시오 20
Limited warranty 43

CONTENTS

BEFORE USING

Important Safeguards 3
Specifications 4
Caution for safety 23
Caution for use 26
Name of each part 27
Function operating part 28

WHEN USING

Before cooking rice 29
How to cook 31
Error code and possible cause 32
To keep warm the cooked rice tasty 33
How to preset the timer 35
Setting the presetting time for "Multi cook" function 36
How to make Nu Rung Ji / Soong Neung 36
How to clean 37

BEFORE ASKING FOR SERVICE

Check before asking for service 38
Limited warranty 43

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read all instructions before using this appliance.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and / or injury to persons do not immerse cord, plugs, or Pressure Cooker Body in water or any other liquid.
4. Close supervision is needed when this appliance is used by or near children.
   This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
   Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
   Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, and / or injury to persons.
8. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off" , then remove plug from wall outlet.
13. Do not use this appliance for other than its intended use.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or any hot liquids.
15. Oversized foods, metal foil packages, or utensils must not be inserted in the appliance as they may involve a risk of fire or electric shock.
16. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like while in operation.
17. To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.
18. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury.
    Make certain unit is properly closed before operating. See "Operating Instructions."
19. Do not cook foods such as applesauce, cranberries, or other cereals macaroni or spaghetti.
    These foods tend to foam, froth, and sputter, and may block the pressure release device.
20. Always check the pressure release device for clogging before use.
21. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and internal pressure has been reduced. See "Operating Instructions."
22. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING : This appliance generates heat and escaping steam during use. Use proper precaution to prevent risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

1. Keep hands and face away from Pressure Release Valve when releasing pressure.
2. Take extreme caution when opening the Lid after cooking. Serious burns can result from steam inside.
3. Never open the Lid while the unit is in operation.
4. Do not use without the inner Pot in place.
5. Do not cover the Pressure Valve with anything as an explosion may occur.
6. Do not touch the inner pot and any heating parts, immediately after using.
   Let the unit cool down completely first.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Note:

A. A short power-supply cord (or cord set) is to be provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

B. Longer cord set or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

C. If a long cord set or extension cord is used.

(1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.

(2) if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type three-wire cord, and

(3) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

This appliance has a polarized plug : (one blade is wider than the other).
As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only only one way.
If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug.
If it still does not fit, contact a qualified electrician.
Do not attempt to defeat this safety feature.

SPECIFICATIONS / 제품규격

모델명/Model Name		CRP-HB1095F
전원/Power Supply		AC 120V, 60Hz
소비전력/Power Consumption (약/Approx) W	취사시 (Cook)	1250W
취사용량/Cooking Capacity L (Cups)	백미고압 (High White Rice)	0.36~1.8 L (2~10 cups)
	백미저압/현미 (Low White Rice/Brown Rice)	0.36~1.44 L (2~8 cups)
	잡곡/야채밥 (Mixed Grain/Vegetable)	0.36~1.44 L (2~8 cups)
	백미쾌속 (Turbo White Rice)	0.36~1.08 L (2~6 cups)
	누룽지 (Nu Rung Ji)	0.36~0.72 L (2~4 cups)
	죽 (Porridge)	0.18~0.36 L (1~2 cups)
전원 코드 길이/Power Cord Length (m)		1m
사용압력/Pressure		0.9kgf/cm^2 (12.8 lb/in^2)
중량/Weight 약 (kg)		6.8Kg (15 lb)
치수/Dimension cm(in)	폭 (Width)	31.4cm (12.4 in)
	길이 (Length)	40.2cm (15.8 in)
	높이 (Height)	31cm (12.2 in)

HOW SERVICE IS HANDLED

USA

The East and the Central Districts
Tel. No. (718) 888-0914

The West and the Central Districts
Tel. No. (213) 687-9828

Canada

The East Districts (TORONTO)
Tel. No. (905) 470-7100

The West Districts (VANCOUVER)
Tel. No. (604) 415-9858

안전을 위한 주의사항

▶ '안전상의 경고' 는 제품을 안전하고 올바르게 사용하여 사고나 위험을 미리 막기 위한 것이므로 반드시 지켜 주십시오.
▶ '안전상의 경고' 는 '경고' 와 '주의' 의 두가지로 구분되어 있으며 '경고' 와 '주의' 의 의미는 다음과 같습니다.

⚠경고	**피하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황**
⚠주의	**피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황**

▶ ⚠
- 이 기호는 특정조건하에서 위험을 끼칠 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다.
- 위험 발생을 피하기 위해 주의깊게 읽고 지시에 따라 사용하십시오.

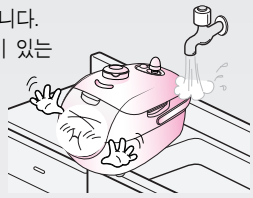
⚠경고

제품에 직사광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 전열기구 등의 가까이에서 사용하지 마십시오.

▶ 전기누전 및 감전, 변형 및 변색의 원인이 됩니다.
▶ 전원코드를 열기구 가까이 두지 마십시오. 코드피복이 녹아 화재, 감전의 원인이 됩니다.
▶ 오디오, TV등과 같은 전자제품과 2m이상 거리를 유지하십시오.

씽크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어 갈 수 있는 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.

▶ 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다.
▶ 먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.

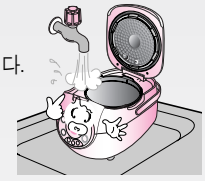


어린이 혼자 사용하거나 어린이가 만질 수 있는 장소에 제품을 두지 마십시오.

▶ 고열에 화상을 입거나 감전이 될 수 있습니다.

제품을 씽크대에 넣고 닦거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.

▶ 전기 누전 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.
▶ 제품에 물이 들어간 경우에는 사용을 중지하고 전원플러그를 뽑은 다음 구입하신 대리점이나 서비스 센터로 문의해 주십시오.

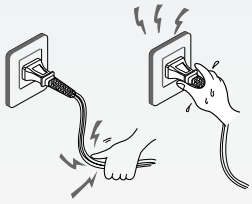


인공 심장 박동기 및 전기를 사용하는 의료보조장치를 사용하는 분은 본 제품을 사용하기 전에 의사와 상담하여 주십시오.

▶ 본 제품의 작동시 인공심장 박동기 및 전기를 사용하는 의료보조기구의 작동에 영향을 미칠 경우가 있습니다.

전원플러그를 콘센트에서 꽂거나 뺄때는 손의 물기를 반드시 제거한 후 전원플러그를 잡고 꽂거나 빼어 주십시오.

▶ 젖은 손으로 전원플러그를 꽂거나 뽑으면 감전의 원인이 될 수 있습니다.
▶ 무리하게 당겨 뽑으면 전원코드에 이상이 발생되어 누전 및 감전이 될 수 있습니다.

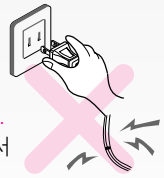


사용중 압력추 및 자동 증기 배출구에는 손과 얼굴을 가까이 하지 마십시오.

▶ 화상의 우려가 있습니다.
▶ 취사중 나오는 증기는 매우 뜨거우므로 손이나 얼굴을 가까이 하지 마십시오.
▶ 특히 어린이의 접근을 막아 주십시오.

전원코드나 전원플러그가 파손되었거나 콘센트가 흔들릴 때는 사용을 중지하고, 구입하신 대리점이나 서비스센터로 문의 바랍니다.

▶ 전원코드나 전원플러그가 파손된 경우에는 위험이 생기지 않도록 하기 위하여 제조자나 그 판매점 또는 유자격 기술자 (서비스 기사)에 의해 코드 교환을 하십시오.
▶ 반드시 구입하신 대리점이나 서비스 센터에서 수리하시기 바랍니다.



반드시 정격 15A 이상의 교류 120V 전용 콘센트에서만 사용해 주시고 한 콘센트에 여러 제품의 전원플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마십시오.

▶ 여러 제품과 함께 사용하거나, 다른 기구에 사용하면 발열 및 발화, 감전의 원인이 됩니다.
▶ 전원플러그에 이물질이나 물기가 묻어 있는 경우에는 잘 닦은 다음 사용하십시오.
▶ 연장코드도 15A 이상의 것을 사용하여 주십시오.

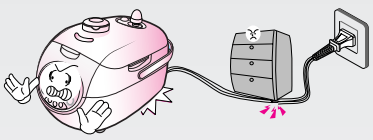
KOREAN

안전을 위한 주의사항

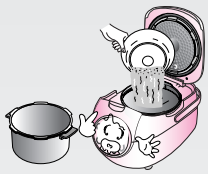
⚠경고

전원코드 위에 무거운 물건을 올려 놓거나 코드가 제품 바닥에 눌러지지 않도록 주의해 주십시오.

▶ 화재 및 감전의 원인이 됩니다



변형된 내솥이나 전용 내솥이 아닌것을 사용하거나, 내솥 없이 사용을 하지 마십시오.



▶ 감전 및 고장의 원인이 됩니다.
▶ 내솥이 없는 상태에서 쌀이나 물을 넣지 마십시오.
▶ 내솥이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.
▶ 내솥을 떨어뜨렸거나 변형된 경우에는 제품을 구입하신 대리점이나 서비스 센터로 문의해 주십시오.

온도감지기 및 내부 또는 내솥 주위의 이물질은 반드시 제거한 후에 사용하십시오.

▶ 온도감지를 정확히 못하게 되므로 내솥이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.

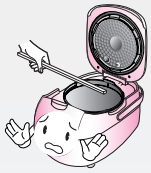
밥이 끓고 있을 때 절대로 뚜껑을 열지 마십시오.

▶ 밥이 끓고 있을 때는 압력에 의해 뚜껑이 열리지 않습니다. 강제로 열면 화상 및 폭발의 위험이 있습니다.
▶ 취사중 부득이 하게 뚜껑을 열어야 할 경우 취소 버튼을 약 2초간 누른 후 압력추를 젖혀 증기가 완전히 배출되었는지 확인을 하고 열어 주십시오.

제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.

▶ 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
▶ 서비스기사 이외의 사람이 분해하거나 수리하지 마십시오.
▶ 수리 및 고장 상담은 구입하신 대리점이나 서비스 센터로 문의해 주십시오.

제품 내부에 금속막대기등 이물질을 절대 넣지 마십시오. (특히, 어린이 주의)



▶ 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

흡 · 배기구 또는 틈 사이에 바늘, 청소용 핀, 금속물 등 이물질이 들어가거나 막히지 않도록 하십시오.

▶ 청소용 핀을 증기배출구 청소 외에 제품의 틈새나 다른 구멍에 넣지 마십시오.
▶ 감전 및 제품 고장의 원인이 됩니다.
▶ 특히, 어린이는 주의 시켜 주십시오.

전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.

▶ 감전이나 쇼트로 인해 화재의 원인이 될 수 있습니다.

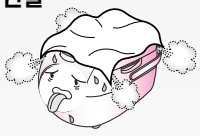
전원 플러그에 묻은 이물질은 천으로 제거하여 주십시오.

▶ 화재의 원인이 됩니다.

취사중에는 뚜껑 결합 손잡이를 절대 "Unlock"으로 돌리지 마십시오.

▶ 강제로 열 경우 압력으로 인해 화상 및 폭발의 위험이 있습니다.
▶ 취사 완료 후 증기가 완전히 배출된 상태에서 뚜껑 결합 손잡이를 작동시키십시오.

압력추 및 자동 증기 배출구는 막지 마십시오. 증기구를 행주나 장식용 덮개, 기타물건을 올린 채 사용하지 마십시오.



▶ 본체의 변형, 변색 및 고장의 원인이 됩니다.
▶ 압력에 의한 폭발의 위험이 있습니다.

쌀통 및 다용도 선반에 제품을 놓고 사용시 전원 코드가 틈새에 눌리지 않도록 주의해 주십시오.

▶ 화재 및 감전의 원인이 됩니다.

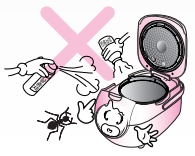
쌀통 및 다용도 선반에 놓고 사용하실 경우는 취사를 할 때 선반을 빼내어 사용하십시오.

▶ 취사중 증기가 배출될 때 쌀통 및 다용도 선반에 손상을 줍니다.

제품 밑에 깔판, 방석, 전기 장판 등을 놓고 사용하거나, 경사진 곳이나 울퉁불퉁한 곳에서는 사용하지 마십시오.

▶ 화재 및 변형의 원인이 됩니다.
▶ 화상 및 제품 고장의 원인이 됩니다.
▶ 전원코드에 손이나 발, 기타 물체가 걸려 제품이 떨어지지 않도록 주의 하십시오.

제품내에 살충제나 화학 물질등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.



▶ 화재 발생의 우려가 있습니다.
▶ 제품내 바퀴벌레나 벌레등이 들어 갔을 경우는 구입하신 대리점이나 서비스센터로 문의해 주십시오.

안전을 위한 주의사항

⚠주의

사용 중이거나 사용직후에는 내솥, 내부 및 압력추 등은 뜨거우므로 만지지 마십시오.

- 고열에 의해 화상을 입을 수 있습니다.
- 내솥은 손잡이를 잡고 사용하십시오.
- 압력추가 젖혀져 증기에 의해 화상을 입을 수 있습니다.

최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.

- ▶ 밥물 넘침이나 취사 불량 등 고장의 원인이 됩니다.
- ▶ 삼계탕(죽)은 지정된 용량 이상으로 사용하지 마십시오.

내솥 손잡이를 잡고 제품을 들어 올리지 마십시오.

- ▶ 내솥 손잡이를 잡고 들어 올릴 경우 뚜껑이 열려 위험합니다. 제품 밑바닥 좌우측에 이동용 손잡이 홈이 있습니다. 홈을 양손으로 들어올려 안전하게 사용하십시오.
- ▶ 이동용 손잡이를 이용하십시오.

취사 완료 후 또는 보온시 뚜껑 결합 손잡이가 잘 돌려지지 않을 때 강제로 돌리지 마십시오.

- 화상 및 제품손상의 원인이 됩니다.
- 압력추를 젖혀 증기가 완전히 배출되었는지 확인 후 뚜껑결합손잡이를 돌려주십시오.
- 취사 완료 후 뚜껑을 열때 증기에 의한 화상의 우려가 있으므로 주의 하십시오.

취사 완료 후 자동증기 배출시 주의하십시오.

- ▶ 증기가 고속으로 배출되면서 '취익' 하는 소리가 나므로 놀라지 않도록 주의하십시오.
- ▶ 특히, 어린이의 접근을 막아 주십시오. 화상의 원인이 됩니다.

자성이 강한 물체 근처에서 사용하지 마십시오. 제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

- ▶ 제품 고장 및 기능이 정상적으로 작동되지 않을 수 있습니다.
- ▶ 제품 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다.

내솥을 다른 용도로 사용하거나 불위에 올리지 마십시오.

- ▶ 내솥의 변형 및 코팅이 벗겨져 제품에 이상이 발생할 수 있습니다.

내솥 코팅이 벗겨질 수 있습니다.

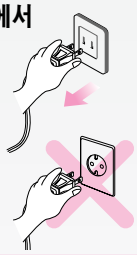
- ▶ 제품을 장시간 사용할 경우 내솥 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
- ▶ 내솥을 씻을 때는 19쪽을 참조하십시오.

사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

- ▶ 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- ▶ 제품이 정상적으로 작동을 하지 않습니다.

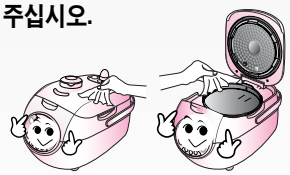
교류 120V 이외에는 사용하지 마십시오.

- ▶ 절연열화로 인해 감전, 누전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.



취사가 끝난 뒤에는 반드시 본체에 고인물을 닦아 주십시오. 요리 후에는 반드시 청소해 주십시오.

- ▶ 이상한 냄새 및 변색의 원인이 됩니다.
- ▶ 본체의 물받이에 고인물은 닦아주십시오.
- ▶ 닭찜, 갈비찜 등의 요리 후 취사 및 보온을 하게되면 밥에 냄새가 배어들 수도 있습니다. 19쪽을 참조하여 내솥, 내솥뚜껑, 패킹 등을 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.



전원플러그를 뽑더라도 뚜껑 결합 손잡이를 항상 "Lock"위치로 돌려 주십시오.

- ▶ 취사완료후 내솥이 뜨겁거나 뜨거운 밥이 남아 있을 경우 전원플러그를 뽑더라도 뚜껑을 닫고 뚜껑 결합 손잡이를 "Lock" 위치로 돌리지 않으면 내부압력에 의해 제품의 변형이나 손상의 원인이 됩니다.
- ▶ 손잡이를 "Lock" 위치에 놓고 사용해 주십시오.

취사, 보온, 지정된 메뉴 이외의 물끓임, 식혜, 미역국, 카레, 기름으로 튀기는 요리 등 다른 용도로 사용하지 마십시오.

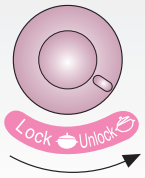
- ▶ 고장 및 냄새의 원인이 됩니다.

사용 중에 이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면 즉시 전원플러그를 뽑고 압력추를 젖혀 내부 압력을 완전히 제거하신후 구입하신 대리점이나 서비스 센터로 문의하십시오.

KOREAN

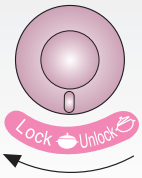
사용상의 주의사항

뚜껑을 강제로 닫지 마십시오. 고장의 원인이 됩니다.



▶뚜껑을 열고 닫을 때

1. 내솥의 손잡이를 본체의 양쪽홈에 맞도록 놓아주십시오. (아래 그림 참조)
2. 손잡이 위치를 "Unlock" 위치로 맞춘 다음 열고 닫아 주십시오.

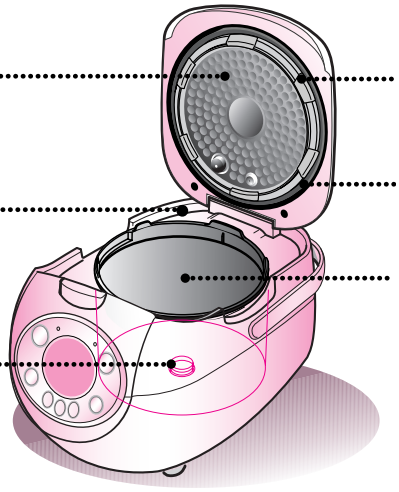


▶취사/보온시

- 취사/보온 중에는 손잡이 위치를 "Lock" 위치에 맞춰 주십시오.

※ 밥솥 내에 압력이 차면 손잡이가 돌아가지 않습니다. 이때 압력추를 젖혀 증기를 빼 주십시오.

- **청소를 잘하지 않으면 보온 중 냄새가 나는 원인이 됩니다. 특히 뚜껑부는 자주 청소해 주십시오**
- **고무패킹이나 내솥 안쪽면 상단부에 밥알 등 이물질이 묻어 있으면 증기가 누설되어 밥이 설익고, 퍼석해 집니다.**



뚜껑 내면은 물을 꼭 짠 행주로 닦아 주십시오.

본체를 물을 꼭 짠 행주로 닦아 주십시오.

온도 센서에 이물질이 붙어 있는 경우는 금속판이 손상되지 않게 제거하세요.

고무패킹에 밥알 등 이물질이 묻어 있는지 확인합니다.

뚜껑의 가장자리 부분은 금속으로 되어 있으므로 청소할 때 주의 하십시오.

내솥 안쪽면 상단부 및 바깥면의 이물질이나 물기를 깨끗이 닦아 주십시오.

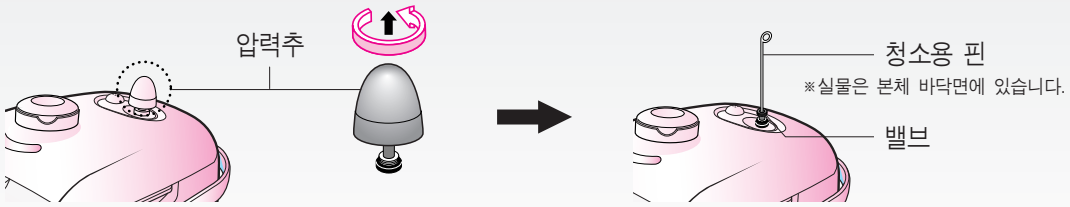
▶ 내솥(OVEN)을 다른 용도로 사용하거나 가스/전기 오븐등의 불위에 올리지마십시오.

내솥의 변형 및 코팅이 벗겨져 제품에 이상이 생길 수 있습니다.

압력추 부분의 밸브 구멍이 이물질 등으로 막혔을 때 청소용 핀으로 뚫어 주십시오.

- 압력추 부분의 밸브 구멍이 이물질 등으로 막혀있는지 정기적으로 점검하십시오.
  밸브 구멍이 막힌 상태로 사용하시면 내솥에서 뜨거운 증기와 내용물이 튀어 나와 화상, 부상의 원인이 됩니다.

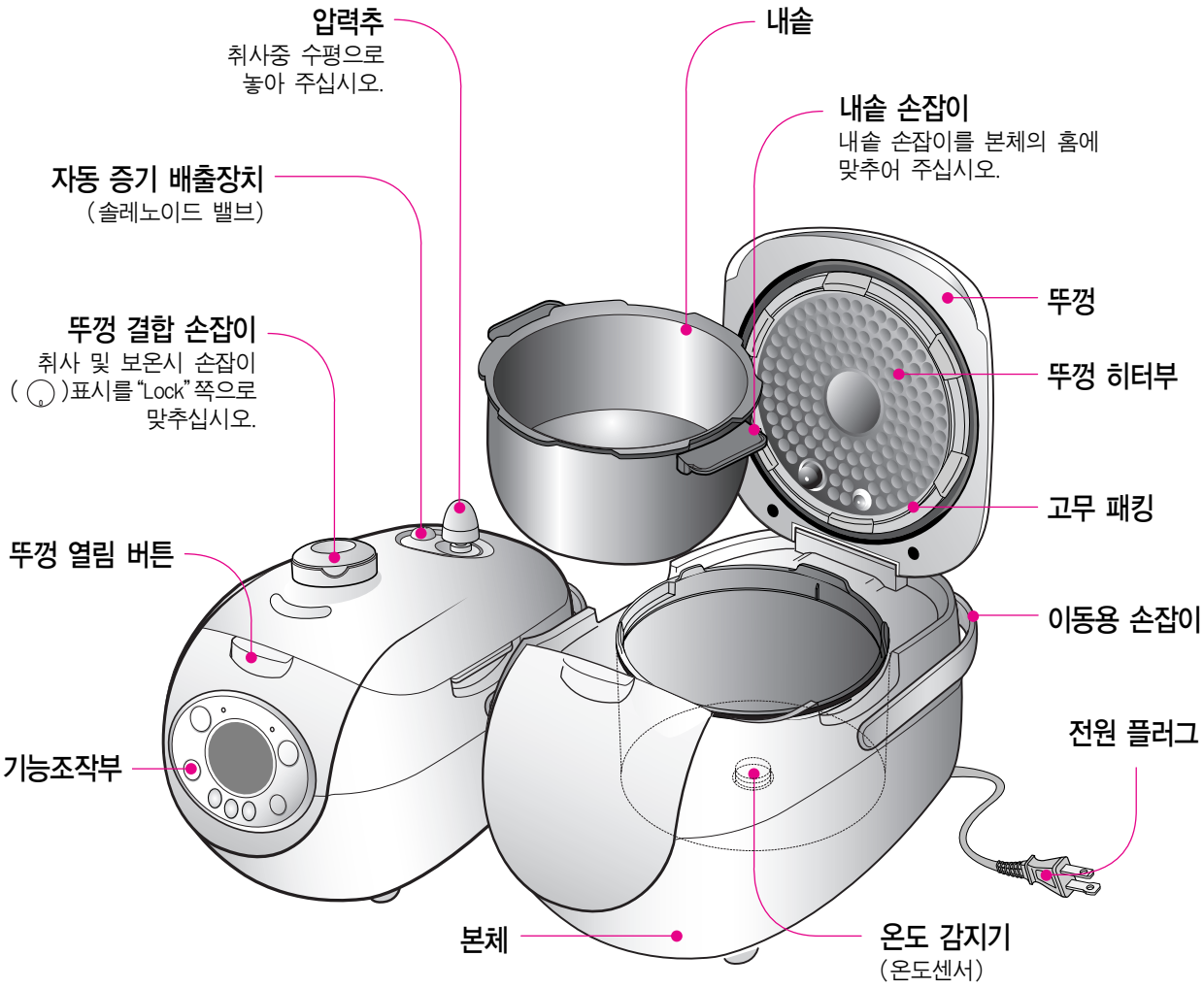
※ 청소용 핀으로 압력추 증기 배출구만 청소하시고, 다른 구멍은 안전장치이므로 절대로 찌르지 마십시오.



압력추 분리 방법

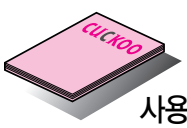
압력추를 위로 당기면서 반시계 방향(↘↖) 으로 돌려서 풀어낸 후 청소용 핀으로 막힌 구멍을 뚫고, 다시 압력추를 밸브에 올려 오른쪽으로 돌려서 끼워 넣습니다.
압력추가 정상적으로 끼워지면 추가 자유롭게 돌아갑니다.

각 부분의 이름



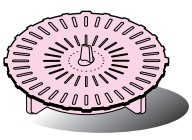
KOREAN

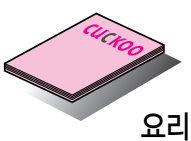
부속품 안내



사용설명서

계량컵


찜판



요리안내

주걱

청소용 핀
※ 본체 바닥부에 있습니다.

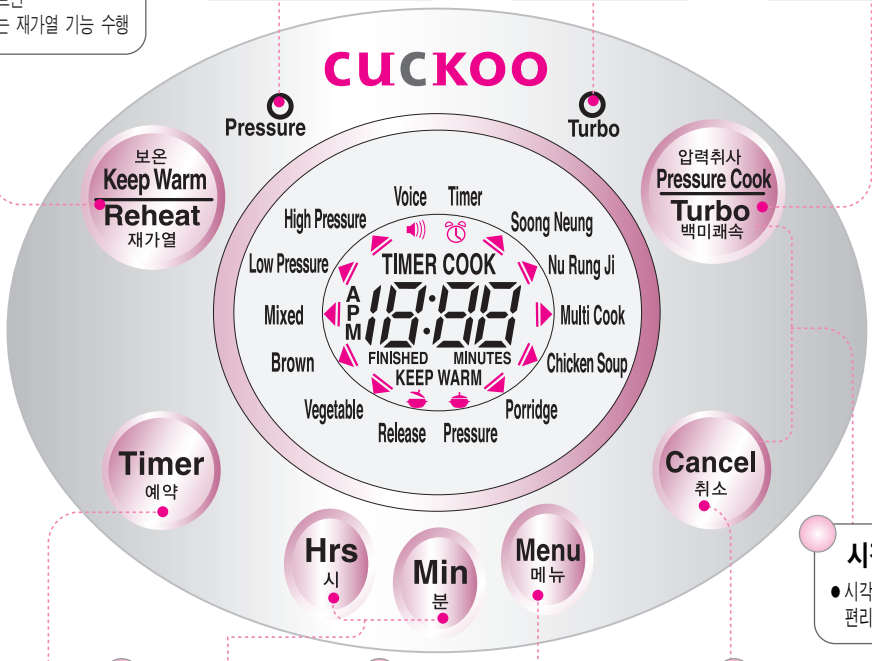
기능 조작부 설명

보온/재가열 버튼
- 보온이나 식사 직전 밥을 따끈하게 데울 때 사용(사용방법 15, 16쪽)
- 보온 상태에서 누르면 따끈한 밥맛을 내는 재가열 기능 수행

압력 램프
- 뚜껑 결합 손잡이를 "Lock"쪽으로 잠그면 불이 켜집니다.

백미쾌속 램프
- 백미쾌속취사를 선택할때 불이 켜집니다.

압력취사/백미쾌속 버튼
- 밥을 지을 때 사용(사용방법 13, 14쪽)



시각장애인용 점자
- 시각장애인이 사용하기 편리합니다.

예약 버튼
- 밥 짓기를 예약할 때 사용 (사용방법 17쪽)

시/분 버튼
- 현재 시각 및 예약시각을 맞출때 사용

메뉴 버튼
- 백미고압, 백미저압, 잡곡 등의 메뉴를 선택할 때 사용

취소 버튼
- 선택한 기능을 취소할 때 사용
- 음성기능을 설정 또는 해제 시킬 때 사용

현재 시각 맞추는 방법

1 전원 플러그를 꽂습니다.

2. Hrs 또는 Min 버튼을 1초이상 눌러 주십시오.

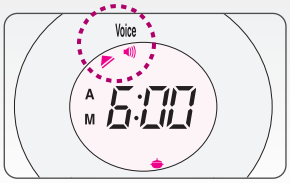
3. Hrs Hrs 버튼으로 현재 시각을 맞춥니다.
이때 버튼을 1초이상 눌러 주십시오.

4. 압력취사 Pressure Cook Turbo 백미쾌속 버튼을 눌러 시간 조정을 끝냅니다.

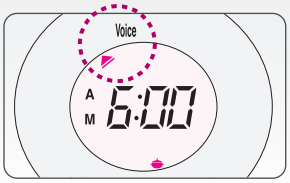
▶ Hrs Min 버튼으로 현재시각을 맞춘뒤 7초이내 압력취사 Pressure Cook Turbo 백미쾌속 버튼을 누르지 않으면 변경시각으로 자동설정됩니다.

음성 안내 기능의 설정 및 해제 방법

Cancel 취소 버튼을 2초간 누르면 음성 안내 기능이 설정 및 해제 상태로 전환됩니다.



〈음성 기능 설정 상태〉



〈음성 기능 해제 상태〉

⚠경고

리듐 전지 재중.

불에 넣거나 열이 나는 곳에 가까이 방치, 쇼트, 분해나 충전은 절대 하지 마십시오.

취사전 준비 사항

1 쌀을 깨끗이 씻어서.....

계량컵으로 쌀을 인분수 만큼 정확하게 담아서 씻어주십시오.

※ 한컵은 1인분에 해당됩니다.

▶쌀을 담는 바른 방법

맑은 물이 나올때까지 깨끗이 씻으시면 밥맛이 더욱 좋습니다.

2 물을 정확히 맞추고.....

내솥에 깨끗이 씻은 쌀을 넣고 물의 양을 물(水)높이 눈금에 맞추어 주십시오.

※물(水)높이 조절에 대하여

▶백미고압, 야채밥, 잡곡, 누룽지 : '백미고압' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
(야채밥, 현미, 잡곡은 최대 ⑧인분, 백미쾌속은 최대 6인분, 누룽지는 최대 4인분까지 조리가 가능합니다.)

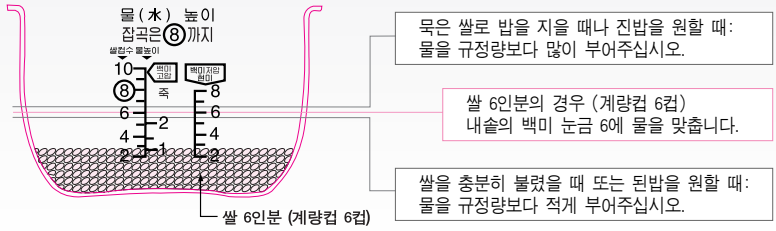
▶백미저압, 현미 : '백미저압/현미' 물 눈금 기준으로 물을 맞춥니다.

▶죽 : '죽' 물눈금 기준으로 물을 맞춥니다.
※죽 메뉴는 최대 2인분까지 조리가 가능합니다.

※메뉴별 최대조리량은 14Page를 참조 하십시오.

예) 백미 6인분의 밥을 할 경우

- 쌀 6컵을 씻어 솥에 넣은 다음 백미 눈금 6에 물을 맞추시면 됩니다.



참고 내솥을 씻을 때는 부드러운 행주를 사용하여 주십시오. (강한 수세미 등은 내부 코팅을 벗겨지게 하는 경우가 있습니다.)

참고 쌀의 종류에 따라 물의 양을 조절하여 밥을 지으시면 밥맛이 더 좋아집니다.

쌀 보관 방법

- **쌀은 그늘지고 서늘한 곳에 보관하여 주십시오.**
- **쌀이 마르면 밥맛이 떨어지고, 보온시 냄새가 나는 원인이 됩니다.**

※ 쌀 보관시 피해야 할 장소
보일러 배관이 지나가는 뜨거운 곳 / 햇볕이 드는 곳 / 습기가 많은 곳

※ 쌀은 장시간 보관하면 품질이 떨어지므로 소포장 단위로 구입하여 사용하시면 좋습니다.

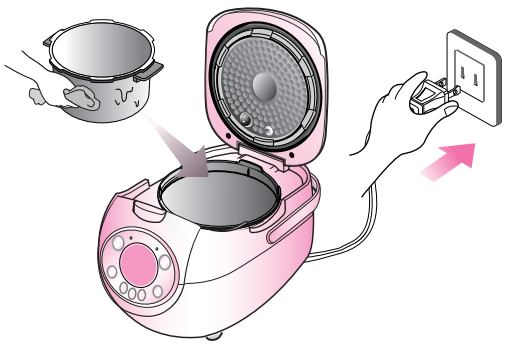
구 분	물 량
햅 쌀	표시물 눈금보다 반눈금 적게
마른쌀 • 묵은쌀	표시물 눈금보다 반눈금 많게

KOREAN

3 물기를 닦고 내솥를 넣은 다음.....

내솥 바깥면의 물기를 마른 행주로 닦아 본체에 넣은 다음 전원 플러그를 꽂아주십시오.

- ▶ 밥짓기 전 뚜껑 히터부를 행주로 깨끗하게 닦아 주십시오. 뚜껑 히터부가 깨끗하지 않으면 냄새 및 변색의 원인이 됩니다.
- ▶ 고무패킹과 내솥 안쪽면 상단부에 밥알 등 이물질이 묻어 있으면 증기가 누설되어 밥이 설익고 퍼석해 집니다.



4 뚜껑을 닫고 손잡이를 "Lock"위치로 돌린다.....

뚜껑 결합 손잡이를 "Lock"에 맞춘 후 압력램프에 불이 들어왔는지 확인하십시오. 압력추가 수평인지 확인하십시오.

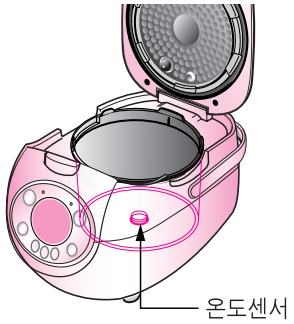
- ▶ 뚜껑결합 손잡이를 "Lock"으로 맞추지 않고 취사 버튼을 누르면 세번의 경고음과 함께 표시창에 "E01"이 나타나면서 작동이 되지 않습니다.

올바른 예 잘못된 예

참고

뚜껑을 닫을 때 내부 압력에 의해 잘 닫히지 않을 경우에는 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼 주시면 잘 닫힙니다.

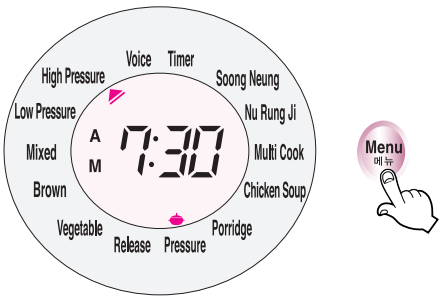
- **온도 센서나 내솥의 바닥면에 쌀등의 이물질이 묻어 있으면 반드시 제거한 후에 내솥을 넣어 주십시오.**



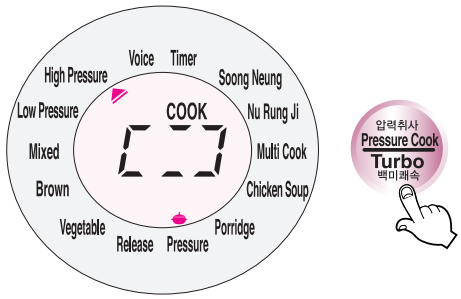
밥을 짓는 방법

백미 밥짓기

1 Menu 메뉴 **버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택합니다.**

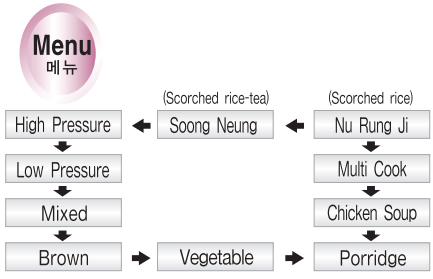


2 압력취사 Pressure Cook Turbo 백미쾌속 **버튼을 눌러 주십시오.**



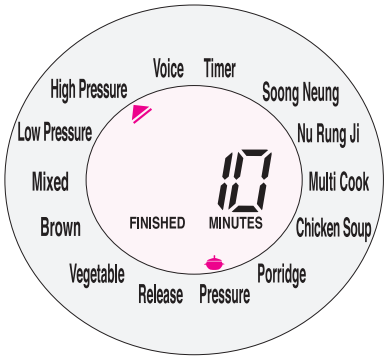
▶ 메뉴는 모든 기능이 취소된 상태에서만 선택할 수 있습니다.
Menu 버튼이 작동되지 않으면 Cancel 버튼을 누른 후 메뉴 버튼을 누르십시오.

▶ Menu 버튼을 누를 때마다 메뉴는 아래와 같이 계속 반복 선택됩니다.



▶ 밥짓기가 시작되면 " [ ] " 표시가 시계 방향으로 빙글빙글 돌아갑니다.

▶ 뜸들이기가 시작되면 표시부에 취사 완료까지 남은 시간이 분단위로 감소하면서 표시됩니다.



메 뉴

1	**High Pressure**	백미를 찰지게 취사할 경우 사용합니다.
2	**Low Pressure**	일반밥솥 보다는 더 찰지고 백미고압보다 덜 찰진 밥을 취사할 때 사용합니다.
3	**Mixed**	백미에 기타 곡류를 섞어서 취사하는 경우 사용합니다.
4	**Brown**	현미 100%로 취사할 경우 사용합니다.
5	**Vegetable**	야채밥 요리를 합니다.
6	**Porridge**	죽을 끓이는 기능입니다.
7	**Chicken Soup**	삼계탕을 자동으로 요리해 줍니다.
8	**Multi Cook**	수동으로 찜시간을 설정해서 요리합니다.
9	**Nu Rung Ji**	취사할때 누룽지를 만들어 줍니다.
10	**Soong Neung**	"Nu Rung Ji"기능으로 만들어진 누룽지로 숭늉을 만들때 사용합니다.

• Turbo function for White rice:

▶"백미고압" 메뉴를 선택한 후 압력취사 Pressure Cook Turbo 백미쾌속 버튼을 두번 누르면 백미쾌속 취사로 동작하여 밥짓는 시간이 단축됩니다. (백미고압 2인분 기준 약 15분 정도 걸림)

▶백미쾌속 취사는 6인분 이하에서만 사용하여 주십시오.

▶취사전 쌀을 20분 정도 불린 다음 백미쾌속으로 취사하시면 밥맛이 더욱 좋아집니다.

▶백미쾌속 취사는 예약이 되지 않습니다.

※메뉴별 상세한 요리 방법은 「요리안내」 책자를 참조하십시오.

KOREAN

밥을 짓는 방법

3 밥짓기가 끝나면 밥을 골고루 잘 섞어 주십시오.

- 밥짓기 중에는 압력추로 증기가 빠지면서 압력이 자동 조절됩니다.
- 뜸 완료 3분전에 증기가 자동으로 배출됩니다. (놀램, 화상주의)
- 증기 배출 후 취사완료음이 울리고 보온으로 전환됩니다.
- 보온으로 전환되면 뚜껑을 열고 밥을 골고루 잘 섞어 주시면 보온이 오래갑니다.
- 취사 중에 정전이 되면 정전된 시간만큼 취사 시간이 늦어지며 정전시간이 오래되면 밥상태가 나빠집니다.
- 뚜껑결합 손잡이가 "Unlock" 위치로 잘 돌아가지 않는 경우에는 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑결합 손잡이를 돌려주십시오.

메뉴별 취사시간

구분 \ 메뉴	백미				잡곡	현미	야채밥	죽	삼계탕	숭늉
	고 압	저 압	쾌속	누룽지						
취 사 량	2인분 ~ 10인분	2인분 ~ 8인분	2인분 ~ 6인분	2인분 ~ 4인분	2인분 ~ 8인분	2인분 ~ 8인분	2인분 ~ 8인분	1인분 ~ 2인분	1마리	약120g
취사시간	약25분 ~ 약36분	약36분 ~ 약53분	약15분 ~ 약25분	약36분 ~ 약42분	약40분 ~ 약46분	약48분~ 약56분	약32분~ 약39분	약60분~ 약66분	약59분	약40분

☞ 닭찜, 삼계탕, 갈비찜 등의 요리 후 취사하게 되면 냄새가 배어들 수도 있습니다.
8, 19쪽을 참조하여 패킹과 뚜껑 부위를 깨끗이 씻어 낸 후 사용하여 주십시오.

기능 표시부의 이상점검 기능에 관하여

13Ho	▶ 예약 시간이 13시간을 초과한 경우에 나타납니다. 13시간 이내로 예약을 하십시오. (17쪽 참조)
E --	▶ 온도 감지기에 이상이 있을 때 나타납니다. ("- -"표시가 깜빡거립니다.) → 구입하신 대리점이나 서비스 센터로 문의하십시오.
E01	▶ 뚜껑 결합손잡이를 확실하게 돌리지 않은 상태에서 압력 Pressure Cook Turbo, 예약 Timer 버튼을 눌렀을 때 나타납니다. 뚜껑 결합손잡이를 "Lock"쪽으로 확실하게 돌려 주십시오. 이 때, 압력 램프에 불이 켜집니다.
LJ	▶ 내솥이 없거나 내부가 과열되었을 때 나타납니다.
E03	▶ 물만 계속 끓일 경우나 제품이상 발생시 나타납니다. → 구입하신 대리점이나 서비스 센터로 문의하십시오.

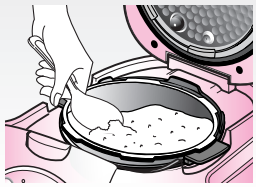
보온 / 재가열

▶ 이 제품은 장시간 동안 맛있는 밥맛이 유지되도록 보습보온 기능을 채용하였습니다.
▶ 보온 기능을 12시간 이상 사용하게 되면, 밥이 변색되거나 냄새가 날 경우가 있습니다.
▶ 보온 또는 재가열시 반드시 뚜껑 결합 손잡이를 압력쪽으로 체결하십시오.
(뚜껑 열림 버튼 파손 및 보온성능에 영향을 줍니다.)

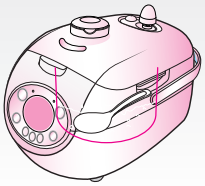
참고 | **보습보온 기능 :** 뚜껑 안쪽면과 내솥 안쪽 둘레에 물방울이 맺히도록 하여 밥에 적당한 수분을 유지시켜 밥 표면을 항상 촉촉하고 윤기있게 만들어 줍니다.

보온 요령

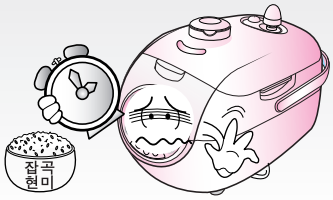
1 밥짓기가 끝나면 자동으로 보온 기능으로 전환됩니다.
밥이 다 되면 가능한 빨리 (5분이내) 골고루 잘 섞어 주십시오.



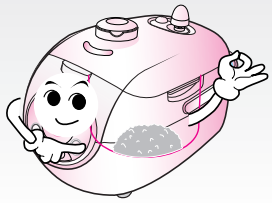
2 주걱을 넣은 채로 보온하지 마십시오.



3 잡곡, 현미는 특성상 백미보다 보온밥 상태가 좋지 않습니다.
장시간 보온을 하지 마십시오.

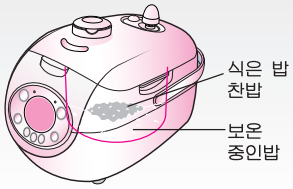


4 적은 양의 밥은 내솥 중앙에 모아서 보온 하십시오.

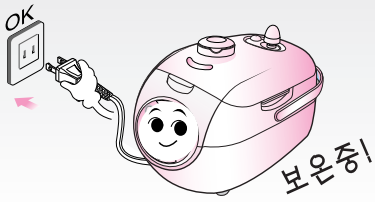


변색 방지 요령

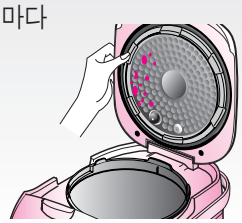
1 식은 밥을 보온할 때 찬밥을 보온 중인 밥과 섞지 마십시오.



2 보온 중 전원을 항상 꽂아 주십시오.



3 뚜껑 안쪽(히터부)은 밥물 등이 묻어 이물질이 끼게 되므로 취사시 마다 깨끗하게 닦은 후 사용해 주십시오.



4 뚜껑결합 손잡이를 "Lock" 쪽으로 돌리는 것이 보온 효과가 좋습니다.

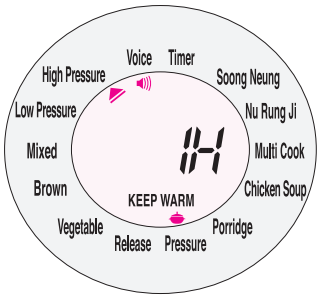
KOREAN

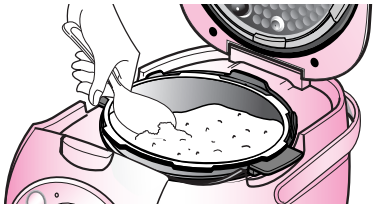
재가열 기능 (보온 중인 밥을 금방 지은것 같이 따끈하게 해줍니다.)

▶ 재가열 기능은 보온중에만 동작합니다.

1 보온 중인 밥을 골고루 섞어 표면을 고르게 하십시오.

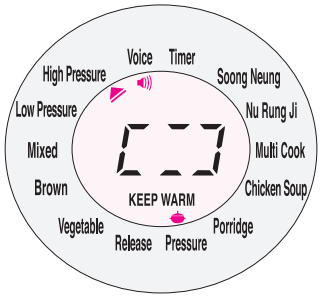
보온중일때.....





- 표면을 고르게 해 주시면 밥의 온도가 균일하게되며, 밥마름도 적어집니다

2 뚜껑결합 손잡이가 "Lock" 상태인지 확인하고 보온 Keep Warm Reheat 재가열 버튼을 누릅니다.



- 표시부의 " ⊏⊐ "표시가 빙글빙글 돌아갑니다.
- 약 9분 정도 지나면 완료음과 함께 재가열이 끝납니다.
- 재가열이 끝나면 다시 보온을 진행하며 보온경과 시간을 표시합니다.

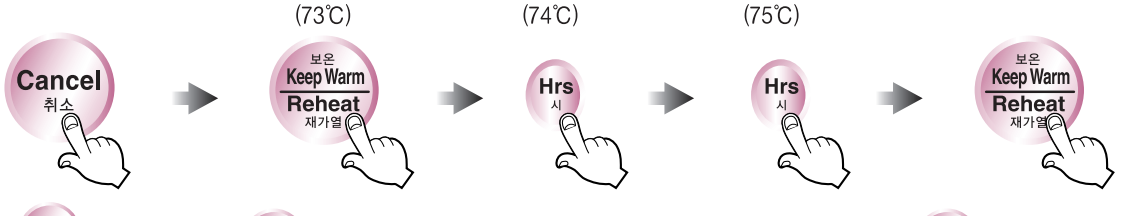
재가열이 끝나면.....

- 밥 전체를 잘 섞어서 바로 드시는 것이 좋으며 재가열 여러번 사용하시면 밥맛이 떨어집니다.

보온 온도 조절 방법

- ***쉰냄새가 많이 나고 물이 많이 맺히는(밥이 삭는) 경우***

  보온 온도를 1~2℃정도 높여 주십시오.



Cancel 취소 버튼을 누른다.

보온 Keep Warm Reheat 재가열 버튼을 5초이상 누른다.

보온 Keep Warm Reheat 재가열 버튼을 누르면 설정이 완료 됩니다.

- ***밥 색깔이 심하게 누렇고 밥이 마르면서 냄새가 날 경우***

  보온 온도를 1~2℃ 정도 낮추어 주십시오.

  위와 같은 방법으로 Min 분 버튼을 눌러서 1~2℃ 정도 낮추시면 됩니다.

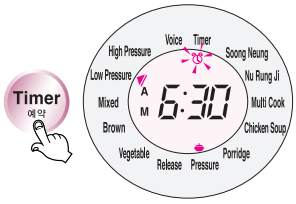
예약 취사 방법

- 쌀을 씻어 내솥에 담아 물을 맞추어 취사준비를 먼저 한 후 뚜껑결합 손잡이를 "Lock"으로 돌려주십시오.
- **예약시간은 밥짓기가 끝나는 시간입니다.**

1 현재 시간과 메뉴가 맞는지 확인합니다.

- 현재 시간을 맞추는 방법은 10쪽을 참조하십시오.
- 현재 시간이 맞지 않으면 예약시간도 틀려지므로 정확히 맞춥니다.
- 메뉴가 틀리면 Menu 버튼을 눌러 메뉴를 선택해 주십시오.

2 Timer 버튼을누릅니다.

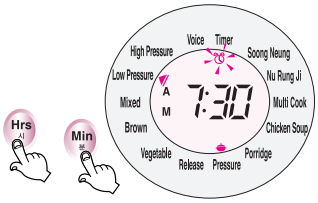


- Timer 버튼을 누르면 표시부에 " " 표시가 깜빡이며, 예약시간이 나타납니다.

※ 초기 설정된 예약시간은 오전 6:30입니다.

※ 뚜껑의 뚜껑결합 손잡이를 "Lock"에 맞추지 않고 Timer 버튼을 누르면 "E01"이 나타나고, 예약 설정이 되지 않습니다.

3 예약시간을 맞춥니다.



- Hrs 버튼을 눌러 원하는 예약시간을 맞춥니다.

※ 예약시간이 맞으면 맞추실 필요가 없습니다.

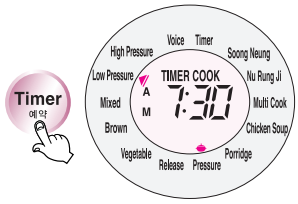
예)오전 7시 30분에 밥을 드시고 싶을 때

Timer 버튼을 누른 다음 (" " 표시가 깜박임)

Hrs 버튼을 눌러 오전 7에 맞추고, Min 버튼을 눌러 30에 맞춥니다.

(Hrs 버튼을 1시간, Min 버튼은 1분 단위로 맞출 수 있습니다.)

4 Timer 버튼을 누릅니다.



- " " 표시가 없어지고, 표시부에 "**TIMER COOK**"이 표시됩니다.
- 예약을 취소할 때는 Cancel 버튼을 누르십시오.

※ 예약한 시간은 계속 기억하고 있습니다.
예약시간 변경 없이 예약 밥짓기를 하시려면
Timer ➡ Pressure Cook Turbo 버튼을 누르시면 됩니다.

※ 예약 진행 중에 현재시간을 확인하고 싶을 때는 Hrs 또는 Min 버튼을 누르면 2초 동안 현재 시간이 표시됩니다.

예약 취사시 유의 사항

▶ **예약취사를 한 경우**
- 쌀이 오래되어 매우 말라버린 경우에는 층밥 또는 싸라기 밥이 되는 수도 있습니다.
- 밥이 설익을 경우에는 물을 내솥에 표시된 물(水)높이 보다 반눈금 정도 더 넣어주십시오.

▶ **예약시간은 13시간 미만으로 해 주십시오.**
여름철에는 예약 시간이 7~8시간을 초과하면 밥이 쉰 냄새가 날 수 있으므로 주의해 주십시오.

▶ **예약설정 가능시간보다 짧을 경우 즉시 취사가 시작됩니다.**

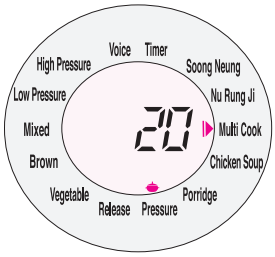
예약시간의 사용범위

메뉴 / 구분	백미		잡곡	현미	야채밥	죽	삼계탕	만능찜	누룽지	숭늉
	고압	저압								
예약설정 가능시간	32분 ~ 13시간	49분 ~ 13시간	43분 ~ 13시간	55분 ~ 13시간	37분 ~ 13시간	61분 ~ 13시간	62분 ~ 13시간	설정시간 1분후~13시간	43분 ~ 13시간	39분 ~ 13시간

KOREAN

만능찜 시간 설정

1



뚜껑 결합 손잡이를 "압력"위치에 맞추고, Menu 버튼을 눌러 만능찜을 선택합니다.

▶만능찜 메뉴가 선택되었을 때는 표시부에 20분이 표시됩니다.

2

Hrs , Min 버튼을 눌러 시간을 설정합니다.

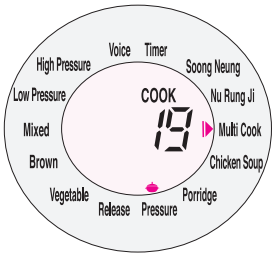
(메뉴별 시간 설정은「요리안내」책자를 참조하세요.)

▶ Hrs 버튼을 누르면 만능찜 시간이 5분씩 증가합니다.

▶ Min 버튼을 누르면 만능찜 시간이 5분씩 감소합니다.

▶ 만능찜 시간은 10분~90분까지 설정 가능합니다.

3



Pressure Cook Turbo 버튼을 누릅니다.

▶ Pressure Cook Turbo 버튼을 누르면 만능찜 취사가 시작됩니다.

▶ 만능찜 취사가 시작되면 취사중 표시가 나타나며 남은 시간이 표시됩니다.

누룽지, 숭늉 기능

누룽지

1. 뚜껑 결합 손잡이를 "압력" 위치에 맞추고 Menu 버튼을 눌러 누룽지를 선택합니다.
2. Pressure Cook Turbo 버튼을 눌러 취사를 시작합니다.
3. 누룽지가 완료되면 뚜껑을 열고 밥은 덜어내 드시고, 바닥의 누룽지는 기호에 따라 그냥 드시거나 숭늉을 만들어 드시면 됩니다.
   - ▶ 누룽지 취사는 최대 4인분까지만 가능합니다.
   - ▶ 누룽지 취사시 물량은 "백미고압" 물눈금 기준으로 맞추시면 됩니다.

숭늉

1. "누룽지"메뉴로 취사 후 만들어진 누룽지를 내솥에 넣습니다.
2. 내솥에 계량컵으로 물을 4컵 붓습니다.
3. Menu 버튼을 눌러 숭늉을 선택한 후 Pressure Cook Turbo 버튼을 눌러 주십시오.
4. 숭늉이 완료되면 뚜껑을 열고 숭늉을 바닥까지 저어주십시오.
   - ▶지정된 용량을 초과하여 물을 넣을 경우 밥물이 넘침이나, 내용물 비산으로 화상 및 제품손상의 원인이 되므로 반드시 계량컵을 사용하여 정확히 물량을 맞춰주십시오.

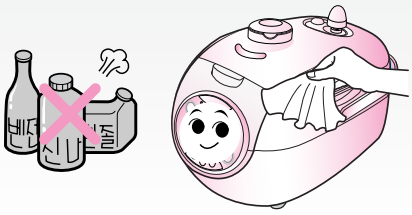
손질 방법

※ **손질을 할때는 반드시 물기가 없는 손으로 전원플러그를 빼고 본체의 열이 식은 후에 손질하십시오.**

본체손질

본체 뚜껑을 닦으실 때에 벤젠, 신나, 세제 등은 사용하지 마십시오.

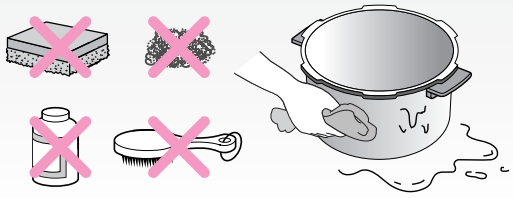
▶변색 및 변형의 원인이 됩니다.
▶깨끗한 행주로 닦아 주십시오.
▶본체는 물로 씻지 마십시오.



내솥(OVEN)과 뚜껑내부 손질

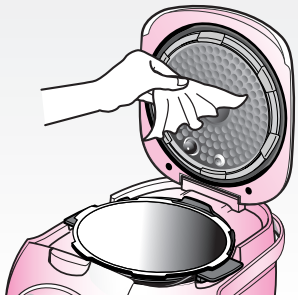
내솥을 닦으실 때는 거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등은 사용하지 마십시오.

▶코팅이 벗겨질 수 있습니다.
▶주방용 세제와 스폰지로 닦아 주십시오.



뚜껑내부 손질

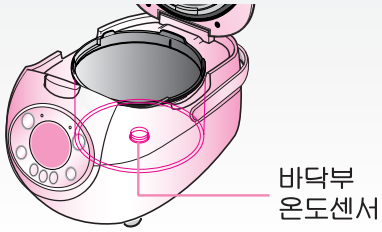
뚜껑내부(안쪽)는 행주를 따뜻한 물에 적셔 물기를 짠 다음 이물질을 닦아 주십시오.



본체 내부 손질

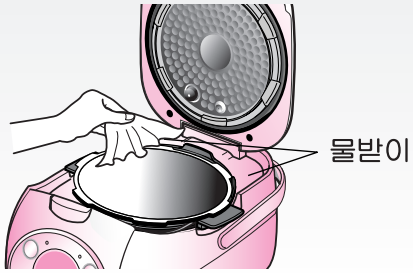
내솥을 들어 내고 바닥면(특히, 바닥부 온도 센서)의 이물질은 반드시 제거한 후에 사용하십시오.

▶온도감지를 정확히 못하여 밥이 안되거나 제품의 이상동작, 화재의 원인이 됩니다.

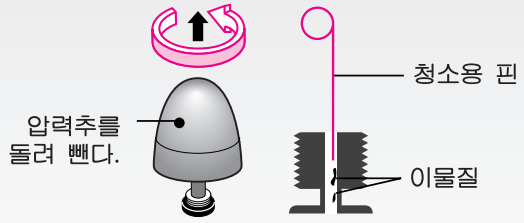


물받이 손질

▶물받이에 밥물이 고일 수 있으므로 행주 등으로 깨끗이 닦은 후 사용하십시오.



압력추 밸브구멍 손질



청소용 핀으로 압력추 증기 배출구만 청소하시고, 다른 구멍은 안전장치이므로 절대로 찌르지 마십시오.

KOREAN

고장신고 전에 확인하십시오.

제품에 이상이 생겼을 경우에는 수리를 의뢰하시기 전에 아래 사항을 확인해 주십시오.
사용방법을 제대로 몰라 잘못 사용하면 고장이 아니더라도 제대로 작동하지 않을 수가 있습니다.

증 상	확 인 사 항	조 치 사 항
밥이 되지 않을 때	• Pressure Cook Turbo 버튼을 눌렀습니까? • 취사중 정전이 되지 않았습니까?	• 원하는 메뉴선택 후 반드시 Pressure Cook Turbo 버튼을 1회 눌러 표시부에 "[ ]" 표시가 나타나는지 확인하십시오. • Pressure Cook Turbo 버튼을 다시 눌러 주십시오.
밥이 설익거나 퍼석할 때 또는 층밥이 될 때	• 계량컵을 사용하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 쌀을 깨끗이 씻었습니까? • 쌀을 장시간 불린 후 취사하셨습니까? • 쌀을 개봉한지 오래되어 너무 말라있지 않습니까?	• 11~12쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오. • 물을 반눈금 정도 더 넣고 취사하십시오.
콩(잡곡)이 설익을 때	• 콩(잡곡)이 너무 마르지 않았습니까?	• 콩(잡곡)을 불리거나 삶아서 잡곡메뉴에서 취사를 하십시오. 잡곡의 종류에 따라 설익을 수도 있습니다.
밥이 너무 질거나 된밥일 때	• 메뉴 선택은 맞게 하셨습니까? • 물 조절은 정확히 하셨습니까? • 뜸을 들이는 상태에서 뚜껑을 열지는 않았습니까?	• 원하는 메뉴를 바르게 선택하십시오. • 물 조절을 정확히 하십시오. (11쪽 참조) • 취사 완료음이 울린 후 압력이 완전히 제거된 다음 뚜껑을 열고 밥을 섞어주십시오.
취사 도중 밥물이 넘칠 때	• 계량컵을 사용하셨습니까? • 물 조절은 확실히 하셨습니까? • 메뉴 선택을 확실히 하셨습니까?	• 11쪽을 참조하여 올바르게 사용하십시오.
보온중 냄새가 날 때	• 뚜껑을 꼭 닫았습니까? • 보온중 전원 플러그가 콘센트에서 빠지지 않았습니까? • 12시간 이상 보온하였거나 너무 적은 밥을 보온하지 않았습니까? • 주걱이나 식은밥 혹은 다른 종류의 밥을 넣어서 보온하지 않았습니까?	• 뚜껑을 완전히 닫아주십시오. • 보온중 전원 플러그를 항상 꽂아 주십시오. • 보온시간은 가능한 12시간 이내로 하십시오. • 식은밥 또는 백미 이외의 메뉴는 보온하지 마십시오.
"E _ _" 표시가 나타날 때	• 온도감지기에 이상이 있을 때 나타납니다.	• 구입하신 대리점이나 서비스센터로 문의하십시오.

고장신고 전에 확인하십시오.

증 상	확 인 사 항	조 치 사 항
장시간 동안 취사가 완료되지 않고 "E03" 표시가 나타날 때	• 전원을 올바르게 사용하셨습니까?	• 본 제품은 120V전용 제품입니다. 전원을 바르게 사용하십시오. • 제품에 이상이 생겨(히터 단선, 열량 부족 등) 장시간 밥이 완료되지 않을 때 나타나는 표시 입니다. 구입하신 대리점 이나 서비스센터로 문의 하십시오. • 물만 넣고 장시간 가열할 경우에 "E03" 표시가 나타나는 것은 정상입니다.
버튼 입력시 "LJ" 표시가 나타날때	• 내솥이 제품에 들어 있습니까?	• 내솥이 들어 있지 않은 상태에서는 버튼 조작이 되지 않습니다. 내솥을 넣어 주십시오.
Pressure Cook Turbo, Timer 등의 버튼이 작동되지 않고 "E01" 표시가 나타날때	• 뚜껑 결합 손잡이를 "Lock" 쪽으로 체결하셨습니까? • "Pressure" 램프에 불이 들어와 있습니까?	• 뚜껑 결합 손잡이를 완전히 체결 합니다. 뚜껑 결합 손잡이가 완전히 체결되지 않으면 Pressure Cook Turbo, Timer 등의 버튼이 작동되지 않습니다.
밥이 심하게 눌을 때	• 온도감지기, 내솥외면에 밥알이 심하게 눌어 붙어 있거나 이물질이 있지는 않습니까?	• 온도감지기, 내솥외면의 이물질을 제거해 주십시오.
예약 취사 시각이 맞지 않을 때	• 현재 시각이 맞습니까? • 오전, 오후를 잘못 선택하지 않았습니까? • 예약 시간을 13시간 이상으로 선택하지 않았습니까?	• 현재 시각을 맞추지 않으면 예약 시각에 취사가 완료되지 않습니다. 현재 시각을 맞추십시오. (☞ 10쪽 참조) • 오전, 오후를 확인하십시오. • 최대 예약시간은 13시간 입니다. (☞ 17쪽 참조)
취사 직후나 보온 중 밥에서 이상한 냄새가 날 때	• 삼계탕이나 갈비찜 등의 요리를 하신 후 청소를 깨끗이 하셨습니까?	• 뚜껑부의 패킹을 깨끗이 닦아낸 후 사용하여 주십시오.
뚜껑이 닫혀지지 않을 때	• 뚜껑 결합 손잡이의 표시가 "Lock"을 가리키고 있습니까? • 내솥에 밥이나 뜨거운 음식물이 들어 있지 않습니까? • 내솥을 본체에 완전히 넣었습니까?	• 뚜껑 결합 손잡이를 "Unlock" 상태로 놓고 닫아 주십시오. • 압력추를 젖힌 다음 뚜껑을 닫습니다. • 내솥에 부착되어 있는 내솥 손잡이를 좌우로 돌려 본체에 완전히 안착시킵니다.
뚜껑 결합 손잡이가 "Unlock"쪽으로 움직이지 않을 때	• 취사 중에 뚜껑 결합 손잡이를 돌리지 않았습니까? • 증기가 완전히 배출되지 않은 상태에서 뚜껑 결합손잡이를 돌리지 않았습니까?	• 취사 중에는 뚜껑이 열리지 않습니다. 뚜껑을 강제로 열지 마십시오. 부득이한 경우는 Cancel 버튼을 눌러 취소시킨 다음 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 열어 주십시오. • 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.

KOREAN

고장신고 전에 확인하십시오.

증 상	확 인 사 항	조 치 사 항
뚜껑 결합 손잡이가 "Unlock"를 가리키고 있는데도 뚜껑이 열리지 않을 경우		• 압력 때문입니다 • 압력추를 젖혀 증기를 완전히 빼낸 후 뚜껑을 열어 주십시오.
보온중 10분 간격으로 "칙"소리가 나거나 5분 간격으로 "딱딱" 소리가 날때		• (증기에 의해 발생되는) 압력을 자동으로 배출시킬 때 나는 소리입니다. 고장이 아닙니다.
취사나 보온시 이상한 소음이 날 때	• 취사시 바람부는 소리("붕")가 나지 않습니까? • 취사 및 보온중 "찌"하는 소리가 납니까?	• 내부 부품의 열을 식혀주기 위해 송풍 모터가 돌아가는 소리입니다. 정상입니다. • 취사 및 보온중 "찌"하는 소리는 IH밥솥이 동작할때 나는 소리입니다. 정상입니다.
뚜껑 사이로 증기가 누설될때	• 패킹에 이물질(밥알등)이 묻어있지 않았습니까? • 패킹이 낡지 않았습니까?	• 패킹을 행주나 부드러운 헝겊으로 깨끗이 닦은 후 사용하십시오. • 패킹주변은 항상 깨끗이 유지시켜 주십시오. • 증기가 누설되면 곧바로 전원 플러그를 뽑아 사용을 중지하시고 구입하신 대리점이나 서비스센터로 문의하십시오. • 패킹의 수명은 약 12개월이므로 1년에 한번씩 교체하여 사용하십시오. 낡은 패킹을 계속하여 사용시 증기가 누설되어 압력 취반이 되지 않을수 있습니다.
취사중 Cancel 취소 버튼이 눌러지지 않을 때	• 내솥의 내부가 뜨겁지 않습니까?	• 취사중 부득이하게 취사를 취소할 경우, 내솥내부온도가 높으면, 안전을 위해 Cancel 취소 버튼을 2초간 눌러야 취소됩니다. • 취사가 취소되면 자동 증기 배출 장치로 증기가 배출되면서 내용물이 비산할 수 있으므로 얼굴과 손등에 화상을 입을 수 있으니 주의하십시오.

CAUTION FOR SAFETY

▶The following must be observed to use the product safely and correctly to prevent accident and dangerous situations.
▶ 'Warning' and 'Caution' are different as follows.

⚠ WARNING	This means that the action it describes may result in death or severe injury.
⚠ CAUTION	This means that the action it describes may result in injury or property damage.

▶ ⚠ · This sign is for reminding something may cause problems under the certain situation.
· Please read and follow the instruction to avoid any harmful situation.

⚠ WARNING

Do not use the cooker near hot things such as stove, gas stove or direct ray of light.

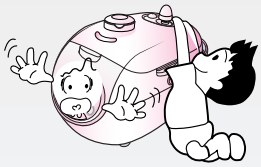
▶It can cause an electric shock, fire, transformation or discoloration.
▶Keep the cooker 2m or more away from audio or television etc.

Please pay careful attention against water and chemicals.

▶It can cause of electric shock or fire.

Keep the cooker out of reach of children.

▶ It can cause burns, electric shock or injury.



Do not let the cooker contact any water by sprinkling water on the cooker.

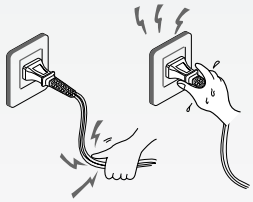
▶It can cause electric shock or fire.
▶If it contact water, please separate power cord and contact dealer and service center.

For those who use artificial heart beating device, consult your doctor before using the cooker.

▶The operation of this cooker can affect the operation of the heart-beating device.

Do not plug or pull the power cord with wet hands.

▶ It can cause electric shock.

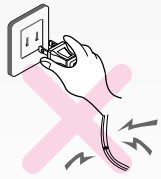


Do not cover the automatic steam outlet or pressure weight with your hand or face.

▶It can cause burn.
▶Especially be careful to keep it out reach of children.

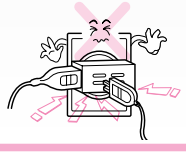
Do not use damaged power cord or plug or loose socket.

▶It can cause electric shock, short circuit or fire.
▶If the plug were damaged, contact dealer and service center.



Use a single socket with the rated current above 15A.

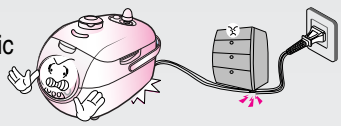
▶Using several lines in one socket can cause overheating resulting in fire.
▶Use the extension cord with the rated current above 15A.



ENGLISH

⚠ WARNING

Do not press heavy things on the power cord.



- It can cause electric shock or fire.

Do not use pots that are not designed for the cooker.
Do not use abnormal pot and do not use without inner pot.

- It can cause electric shock or fire.

Clean any dust or alien substance off the temperature sensor and inner pot.

- It can cause system problem or fire.

Do not open the top cover while in heating and cooking.

- It can cause burn.
- If you need to open the lid while cooking, keep pressing the cancel button for 2 seconds and confirm internal steam released completely turning the pressure weight over.

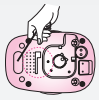
Do not alter, reassemble, disassemble or repair.

- It can cause fire, electric shock or injury.
- For repair, contact dealer or the service center.

Do not insert metal objects such as pin and wire or any other alien substance in the automatic steam exhaust outlet or any other slot.

- It can cause electric shock or fire.
- Especially be careful to keep it out of reach of children.

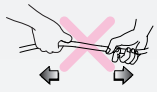
Do not put any needle, cleaning pin etc in the ventilator or any gap of the cooker.



- Do not insert cleaning pin to other parts except to the valve hole of the pressure weight.

- It can cause electric shock or fire.
- Especially be careful to keep it out of reach of children.

Do not bend, tie or pull the power cord by force.



- It can cause electric shock or short circuit resulting in fire.

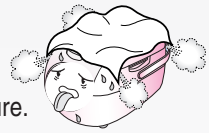
Remove an alien substance on plug with the clean cloth.

- It can cause fire.

Do not turn the Lock/Unlock Handle to "Unlock" in cooking.

- The hot steam or any hot content within the cooker can cause burns.
- After you are finished with cooking the rice, do not try to open the cooker by force until the steam is completed exhausted.

Do not cover the automatic steam outlet or pressure weight with a duster, a towel or apron, etc.



- It can cause transformation or breakdown.
- It can cause explosion by pressure.

Do not press the power cord between furniture.

- It can cause electric shock or fire.
- Keep away to other furniture. Steam can damage to furniture.

Use product at the flat place. Do not use on the cushion. Please avoid using it on an unstable location easy to be fallen down

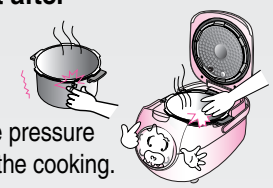
- It can cause transformation or fire
- It can cause burn or breakdown.
- Be careful to install the power cord which do not disturb to pass.

Don't spray or put any insecticide and chemicals.

- It can cause electric shock or fire.
- In case cockroach or any insects get inside of the cooker please call a dealer or service center.

⚠ CAUTION

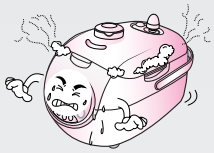
Do not touch the metallic surface of the inner pot and pressure weight after cooking or warming.



- It can cause burn.
- Romaining hot steam can cause burn when you tilt the pressure weight while and right after the cooking.

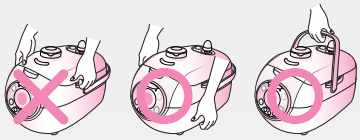
Do not use over the maximum capacity.

- It can cause overflow or breakdown.



Do not pull up the cooker by holding the inner pot handle.

- If can cause problems and dangerous situation. There is portable handle on bottom right and left side of the cooker. Hold the handle with both hands and move it carefully.
- Use the portable handle.



After you are finished with cooking the rice, do not try to open the cooker by force until the steam is completed exhausted.

- The hot steam or any hot content within the cooker can cause burns.
- Be careful with burn by the steam when you open the top cover after cooking done.

Be careful automatic steam exhausting.

- When steam exhausting, don't be surprised.
- Please keep the cooker out of reach of children.

Don' t use the cooker near the magnetic field. Do not drop the cooker or impact.

- It can cause burn or breakdown.
- It can cause the safety problem.

Don' t use to be used for various purpose for inner pot.

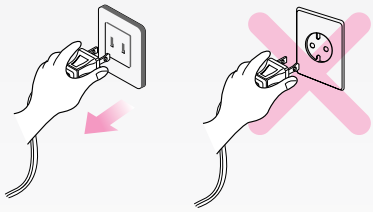
- It can cause the transformation of inner pot
- It can cause to spill the inner coating.

The coating of the inner pot may peel off.

- The coating of the inner pot may peel off do to prolonged use.
- When cleaning the inner pot, do not use tough scrubber, metallic scrubber, brush, abrasive metallic etc. (Refer to page 37)

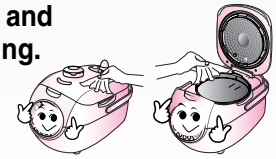
Please surely pull out plug when not in use.

- It can cause electric shock or fire.
- Use AC120V only.



Please clean the body and other parts after cooking.

- It can cause the transformation or smell.



Always turn the Lock/Unlock Handle to "Lock" until not in use.

- It can cause the transformation by remaining pressure.

Please use the cooker for original purpose.

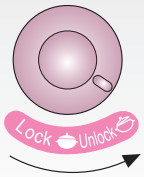
- It can cause the transformation or smell.

Please contact dealer or service center when strange smell or smoke is occurred.

- First pull out the power cord.

CAUTION FOR USE

Do not try to close the top cover by force. It can cause problems.



▶ When opening/closing the top cover.

1. Locate the handles of the inner pot on the slot of the main unit. (Refer to the following figure.)
2. Open and close the top cover with the handle located on "Unlock".

▶ When cooking/warming the rice.

- Cook and warm the rice with the handle located on "Lock".

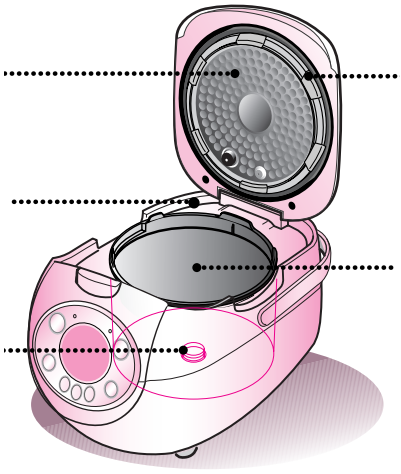
※ When steam is full inside the inner pot, the handle will not turn At this time twist the pressure weight and let the steam out.

- **When the cooker is not properly cleaned, it can cause smells. Clean the top cover frequently.**
- **If there any rice or alien substance on the oven packing or on the inner side of the inner pot, it can cause the steam to leak. Therefore the rice be under-cooked and crumbly.**

Wipe the top cover with a wet cloth that has been squeezed out of all the water.

Wipe the main unit with a wet cloth that has been squeezed out of all the water.

If there is any alien substance on the temperature sensor carefully wipe it out without damaging the metal plate.



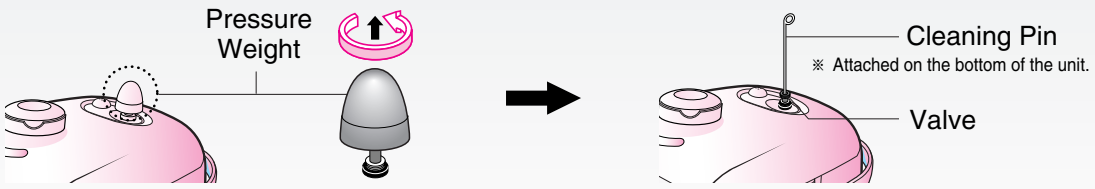
Check if there is any rice or alien substance on the oven packing.

Wipe the inner upper and outer of the inner pot of any alien substance.

If the valve hole of the pressure weight part is clogged, punch it with the cleaning pin.

- The valve hole of the pressure weight allowing the escape of steam should be checked regularly to ensure that it is not blocked.
  If you use the valve hole of pressure weight as it is blocked, the hot steam or any hot content within the cooker can cause injury.

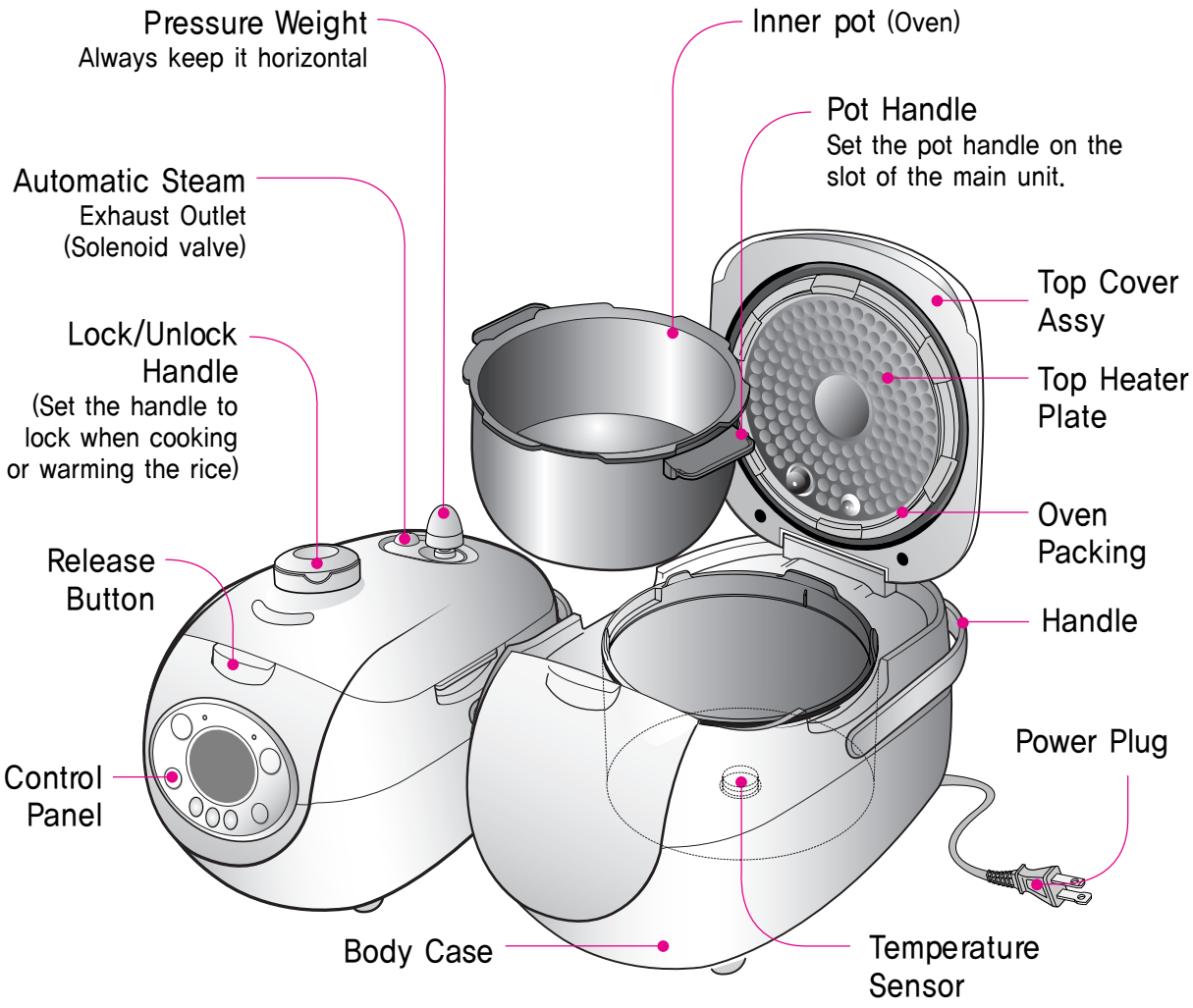
※ Do not use a Cleaning Pin for other use except cleaning for the valve hole of the pressure weight.



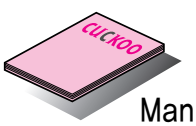
How to disassemble the pressure weight

Turn the pressure weight counter-clockwise(↘↖) while pulling it up, and pull it out. Punch the clogged valve hole the cleaning pin and reassemble it by turning it clockwise. When the pressure weight is properly assembled, it can freely be turned.

NAME OF EACH PART

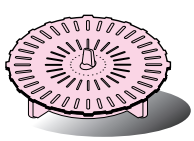


ACCESSORIES

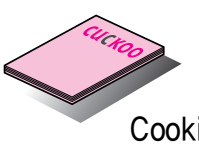


Manual

Rice Measuring Cup



Steam Plate



Cooking Guide

Rice Scoop

Cleaning Pin
※Attached on the bottom of the unit.

ENGLISH

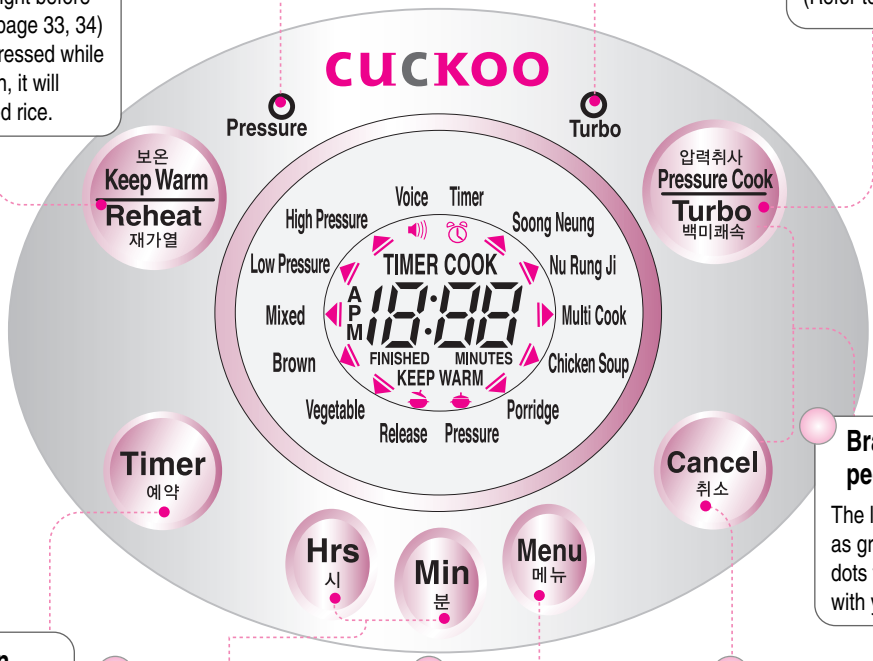
FUNCTION OPERATING PART

Keep Warm /Reheat Button
Use for Warming or reheating the cooked rice right before eating.(Refer to page 33, 34) If this button is pressed while in warm condition, it will reheat the cooked rice.

Ready to Operate
The red light will be on when it's ready to operate.

Turbo Lamp
The red light will be on when it's ready to operate turbo function.

Pressure Cook/ Turbo Button
Use it for cooking the rice. (Refer to page 31, 32)



Braille for blind people
The letters are printed as groups of raised dots that you can feel with your fingers.

Timer Button
Use it by presetting the time when you desire specific time to eat.

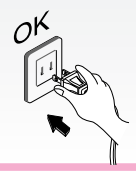
Hour/Minute Button
Use it for setting the current time and presetting time.

Menu Button
Use it for setting, the white, mixed or brown etc.

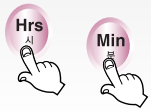
Cancel Button
Use it for canceling the selected function

How to set time

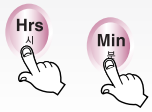
1. Connect the power plug.



2. Press the Hrs , Min button more than one second.



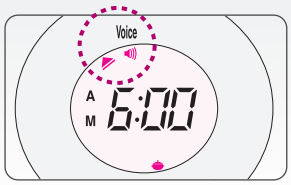
3. Set the current time using the Hrs , Min button. Press the button longer than 1 second.



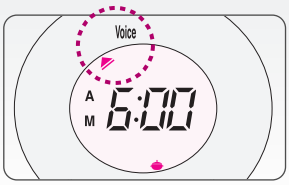
4. Press the button to finish.

How to set the automatic voice guide function ON and OFF

After press the Cancel button for 2 seconds, the automatic voice guide function would be ON or OFF.



– ON –



– OFF –

⚠ WARNING

Unit contains lithium battery. Don't short circuit, place in fire or near heat source, disassemble, or recharge

1 Wash the rice thoroughly

Measure the amount of rice you want to cook using the measuring cup and wash it thoroughly. (※ 1 cup applies to 1 person.)

▶*Correct method for using the measuring cup.*

Wash the rice until the water becomes clear. This makes the rice taste better.

2 Measure the water accurately.

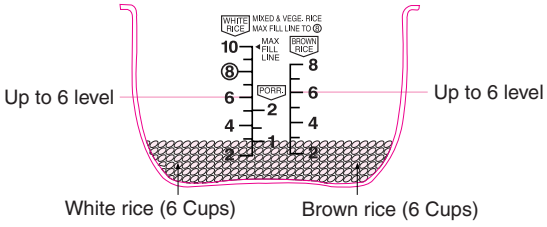
After you have washed the rice thoroughly, put it in the inner pot and set the amount of water to the scale.

※ About water scale

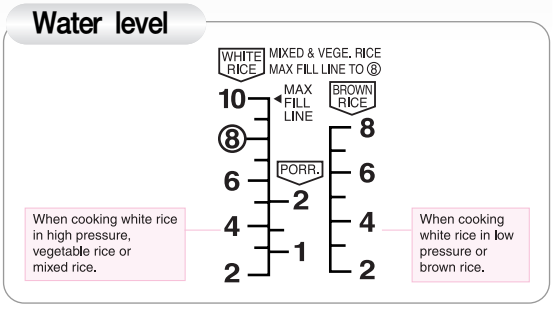
▶White rice in high pressure, turbo, vegetable rice, mixed rice, Nu Rung Ji(Scorched Rice) :
pour water to scale of "WHITE RICE"
(Max. capacity of Mixed rice , Brown rice, Vegetable rice is for ⑧ persons, Turbo 6 persons, and Nu Rung Ji 4 persons).

▶White rice in low pressure and brown rice : pour water to scale of "BROWN RICE".

▶Porridge : pour water to scale of "PORR".
※ Max. capacity of porridge is for 2 persons.



Water level


WHITE RICE
MIXED & VEGE. RICE
MAX FILL LINE TO ⑧
MAX FILL LINE
BROWN RICE
PORR.
When cooking white rice in high pressure, vegetable rice or mixed rice.
When cooking white rice in low pressure or brown rice.

Example) When cooking White rice for 6 person

- Wash 6 cups of rice thoroughly and put it in the inner pot and set the water to scale 6 of White rice.

※ To find the maximum fill Line for each menu, Please refer to Page 32.

Note Use a soft cloth to wash the inner pot. (Tough scrubber can make the coating come off)

Note If the amount of water is adjusted according to the type of rice, it will taste much better.

Rice storing method

- Keep the rice where it is cool and shady.
- If the rice is kept dry, it will not be good and even cause the cooked rice to smell.

※ Place to avoid
Hot places where boiler pipe passes by / Places under direct sunlight / Humid places.

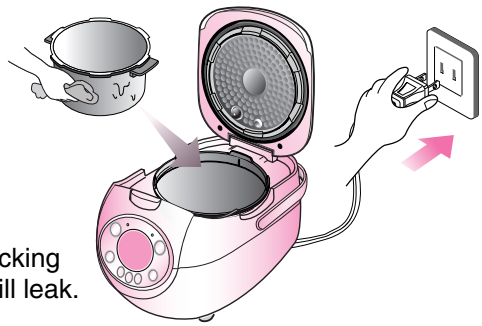
※ It is recommended that you buy rice in small packages because the quality can be degraded when stored for a long period of time.

Classification	Amount of water Half-scale
New rice	less than the measured scale
Dry rice / Old rice	Amount of water Half-scale more than the measured scale

ENGLISH

3 Wipe the water and put it in

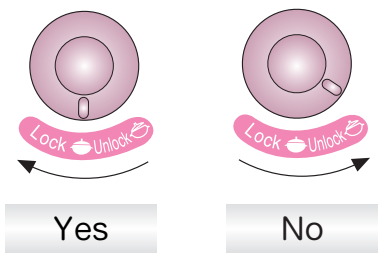
Wipe the water on the inner pot with a dry cloth and put it in the main unit. Then connect the power plug.



- ▶ Wipe the top cover heating part well before cooking the rice.
  If the top cover heating part is not cleaned well it can cause smells and discoloration.
- ▶ If there is any rice or alien substance on the oven packing or inside the upper part of the inner pot, the steam will leak. This will make the rice under-cooked and crumble.

4 Close the top cover and turn the handle to lock

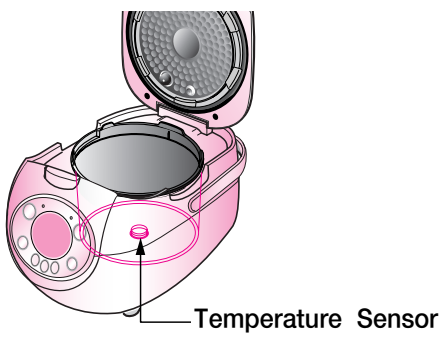
After setting the Lock/Unlock handle to lock, check if the pressure weight is horizontal and the pressure Lamp is on.



- ▶ If you press the cook button without setting the Lock/Unlock handle to "Lock" the cooker will not operate. You will hear "beep beep beep" sound and "E01" is shown in the LCD.

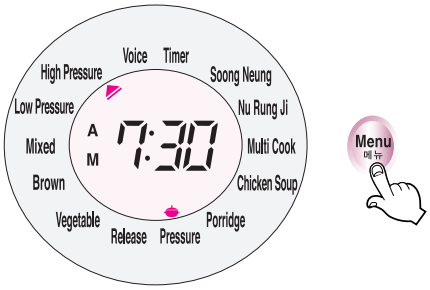
Note If it is hard to close the top cover due to internal pressure, tilt the pressure weight. This will make it easy to close.

- ● If there is any alien substance on the temperature sensor or the button surface of the inner pot(oven), wipe it off before putting the pot into the main unit.

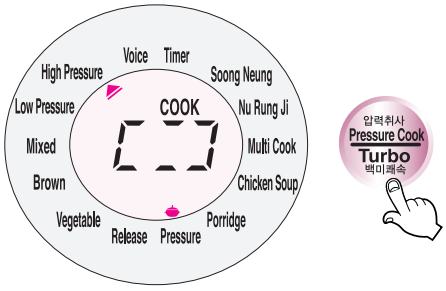


White Rice Cooking Method

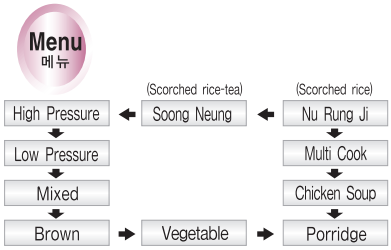
1 Press the Menu button and select the menu.



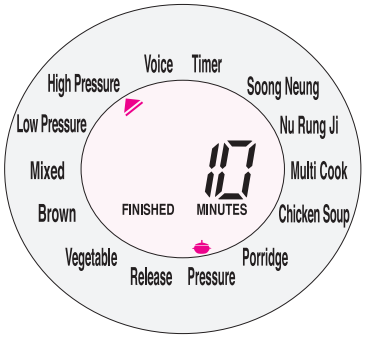
2 Press the Pressure Cook Turbo button.



- The menu can only be selected with all the functions canceled. If the Menu button doesn't work, press the Cancel button and then press the Menu button
- Every time you press the Menu button, the following menu will continuously repeated.



- It will start to cook with the "[ ]" mark going around clockwise.
- When it comes near the finishing time, the remaining time will be displayed in minutes.



MENU

1	**High Pressure**	Makes white rice glutinous
2	**Low Pressure**	Makes white rice glutinous more than general rice cooker but less than high pressure
3	**Mixed**	Cooks mixed rice
4	**Brown**	Cooks brown rice only
5	**Vegetable**	Cooks vegetable rice
6	**Porridge**	Cooks white rice into porridge
7	**Chicken Soup**	Cooks chicken soup
8	**Multi Cook**	Cooking by setting the to cook.
9	**Nu Rung Ji**	(Scorched rice) Have scorched rice when cooking done.
10	**Soong Neung**	(Scorched rice-tea) To make scorched rice tea after the function "Scorched rice" finished.

※ Please refer to the cooking guide.

• Turbo function for White rice:

- Press Pressure Cook Turbo after choosing the white rice high pressure and it will switch to quick cooking and shorten the cooking time. (It takes about 15 minutes when you cook the rice with high pressure for two persons.)
- The preset time function is not for the white rice turbo cooking.
- Use this turbo cooking function only for cooking rice for less than 6 persons. (The condition of the rice will not be good for more than 6 persons.)
- If you soak the rice in water for about 20 minutes before cooking the rice and then cook the rice in turbo cooking course, the rice will taste good.

3 Mix the cooked rice well, after the cooking is finished

- During the cooking process, the pressure is automatically controlled with the steam discharged through the pressure weight.
- 3 minutes before the cooking is completed you will hear the “beep ” sound and the steam will be automatically discharged.
  (Don't be surprised and be careful not to cause any burns)
- When the cooking is finished, the “beep” sound will go off and switch to warm.
- When it is switched to warm, open the top cover and mix the cooked rice well.
- In case of a power failure during the cooking process, it will be delayed for the time the power is shut down. But if the power is shut down for a long time, the condition of the rice will not be good.
- When the handle doesn't turn to “Unlock”, tilt the pressure weight a little to release the internal pressure and it will make you much easier to open it.

Cooking time for each menu

Menu	White Rice				Mixed grain	Brown rice	Vegetable rice	Porridge	Chicken soup	Soong Neung
	High pressure	Low pressure	Turbo	Nu Rung Ji						
Cooking Capacity	2~10 Persons	2~8 Persons	2~6 Persons	2~4 Persons	2~8 Persons	2~8 Persons	2~8 Persons	1~2 Persons	1 Chicken	120g
Cooking Time	25~36 minutes	36~53 minutes	15~25 minutes	36~42 minutes	40~46 minutes	48~56 minutes	32~39 minutes	60~66 minutes	59 minutes	40 minutes

☞ *After cooking chicken stew, chicken soup and rib stew etc, the smell may permeate into the unit, use the unit after cleaning the rubber packing and lid part according to page 26, 37.*

ERROR CODE AND POSSIBLE CAUSE

13Ho	▶ When setting timer cooking longer than 13 hours. Set timer cooking within 13 hours(Refer to page 35.)
E__	▶ Temperature sensor problem. (Consult the service center and dealer.)
E01	▶ When pressing the 압력취사 Pressure Cook Turbo 버튼클릭 and Timer 예약 button, while the locking handle is on “Unlock”. Turn the locking handle “Lock”.
LJ	▶ When the inner pot is not placed into the unit.
E03	▶ It shows when you keep boiling water or the unit doesn’t operate at all. (Consult the service center and dealer.)

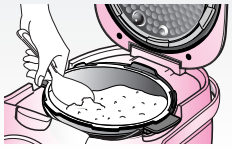
TO KEEP WARM THE COOKED RICE TASTY

- This product has the temperature and humidity compensation function so that the great taste of rice can be maintained for a long time.
- Using Keep Warm function for more than 12hours may cause discoloration or an objectionable odor in the rice.
- Turn the Lock/Unlock handle to the lock when keep warming and reheat function is on. (It may cause the clamp knob broken and keep warming condition bad.)

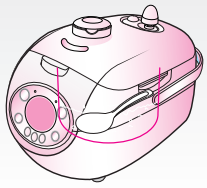
Note **Temperature and humidity compensation function :** This function makes the dew drops form on the internal side of inner pot and top cover so that the rice is supplied with an adequate amount of water to maintain the soft and best condition.

How to keep warm

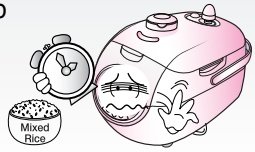
1 After the cooking process is finished it is automatically switched to warming function. Make sure to mix the cooked rice well as soon as the cooking process is completed with the rice scoop (within 5 minutes)



2 Do not keep the scoop inside the pot while warming the rice.

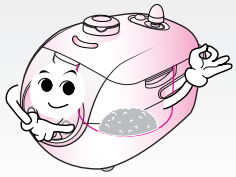


3 The mixed and brown rice cannot be in such good condition as white rice while in warm function due to their characteristics. Therefore do not keep mixed and brown rice in function for long period of time.



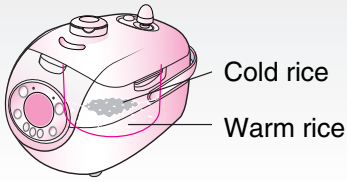
4 If the amount of rice inside the pot isn't that much, keep it at the center of the pot.

Note
If the voltage dip for more than 13 hours during warming function, it will be canceled.

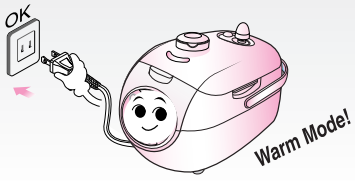


Discoloration preventing method

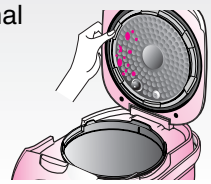
1 Do not warm the cold rice or do not mix the cold rice with the warm.



2 Always keep the power connected while warming the rice.



3 Because there will always be alien substances on the internal side of the top cover (heating part), always remember to clean the top cover before using.



4 If you turn the Lock/Unlock handle to unlock, the unlock sign( ) will be displayed. But the rice is still in warming function. The warming efficiency is better when the handle is kept at Lock.

ENGLISH

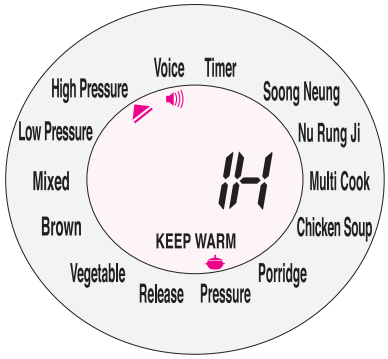
TO KEEP WARM THE COOKED RICE TASTY

Reheating Function (It reheats cooked rice like it has just been cooked.)

▶The reheating function only works while warming the rice.

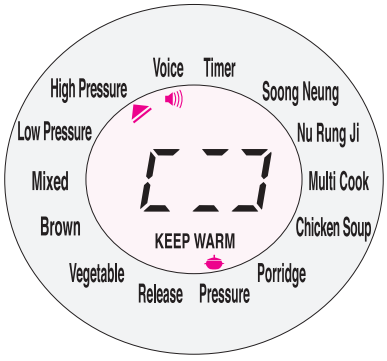
1 Mix the warmed rice so that the surface is flat.

While warming.....



- Keeping the surface flat keeps the temperature of the rice constant and also reduces the dryness.

2 Check if the Lock/Unlock handle is set to lock and press the Keep Warm Reheat button.



- The " [-] "mark rotating clockwise.
- The reheating course will be completed in 9 minutes with the "beep" sound.

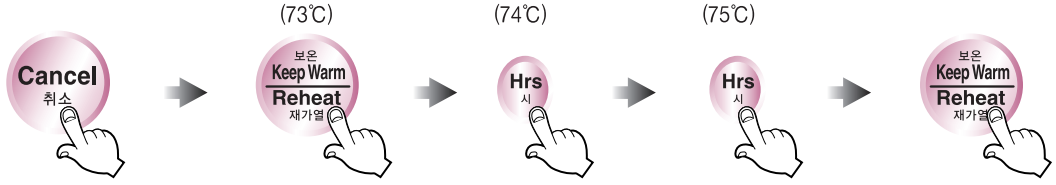
When the reheating is completed

- Mix the reheating rice well. If you reheat the cooked rice several times, it will degrade the taste of the warmed rice.

Controlling method of warming temperature

- **When the color of the rice hasn't changed but the rice smells bad, or when the rice feels cold.**

  Raise the warming temperature about 1~2℃



After pressing the Cancel button.

Press the Keep Warm Reheat button for 5 seconds over.

Press the Keep Warm Reheat button to complete the setting

- **When the color of the rice turns yellowish and rice smells bad.**

  Reduce the warming temperature about 1~2℃
  This can be done according to the same method but this by pressing the Min button.

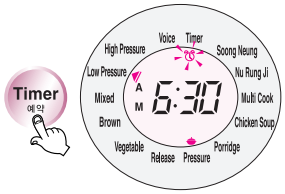
HOW TO PRESET THE TIMER

- Put it in the inner pot with the measured water after wash the rice and turn the Lock/Unlock handle to "Lock".
- Presetting time is the time when the rice cooking is completed.

1 Check if the current time and the menu are correct.

- Refer to page 28 for the time setting method.
- If the current time is not set correctly, the presetting time also be incorrect.
- If the menu is incorrect, press the Menu button and select the desired menu.

2 Press the Timer button.

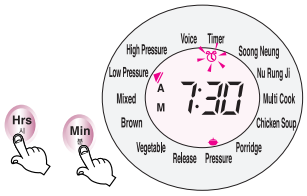


- If you press the Timer button, the " " sign will be displayed with the preset time.

※ The default for set time is 6:30 AM

※ If you press the Timer button without setting the Lock/Unlock handle on the top cover to "Lock" , the "E01" sign will be on the display and don't operate.

3 Set the presetting time.



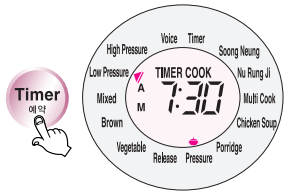
- Set the presetting time with the Hrs and Min button.

※ If the preset time is already correct, you do not need to set time again.

Example) When you want to eat the rice at 7:30 AM. Press the Timer button (The " " sign will be displayed) and then press the Hrs button, set time at 7 hours. And press the Min button, set time at 30 minutes.

The unit for the Hrs button is 1 hour and the unit for the Min button is 1 minute.

4 Press the Timer button.



- The " TIMER COOK " sign will be displayed.
- Press the Cancel button when you want to cancel the Timer cooking.

※ The preset time will be stored. If you want to cook the rice to the preset time already entered, press the Timer button and then press the Pressure Cook Turbo button.

※ If you want to check the current time during the Timer cooking, press the Hrs or Min button for 2 seconds.

Note
- The preset time that is displayed means the time the cooking will be finished.
- The preset time for the Timer cooking can be shortened about 10 minutes according to the amount of rice.

Precautions for preset cooking

▶ **For preset cooking.**

- If the rice is old and very dry, the result of the cooking may not be good.
- If the rice is not well cooked increase the amount of water about half-scale.

▶ **Set the presetting time to no more than 13 hours especially if the presetting time exceeds 7 to 8 hours during the summer time, the rice can smell bad.**

▶ **If the preset time is shorter than cooking time in the below table, the cooking starts immediately.**

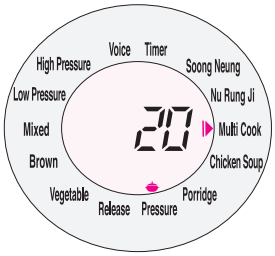
Using range of preset time for each menu

Menu	White Rice		Mixed Rice	Brown Rice	Vegetable	Porridge	Chicken Soup	Multi Cook	Nu Rung Ji	Soong Neung
	High	Low								
Using rage of preset timer	From 32 minutes to 13 hours	From 49 minutes to 13 hours	From 43 minutes to 13 hours	From 55 minutes to 13 hours	From 37 minutes to 13 hours	From 61 minutes to 13 hours	From 62 minutes to 13 hours	From (setting time + 1 minutes) to 13 hours	From 43 minutes to 13 hours	From 39 minutes to 13 hours

ENGLISH

SETTING THE PRESETTING TIME FOR "MULTI COOK" FUNCTION

1



Turn the Lock/Unlock handle to the "Lock" position then choose the "Multi cook" with the Menu button.

▶20minute will be displayed when the Multi cook is set.

2

Set the time with the Hrs , Min button.

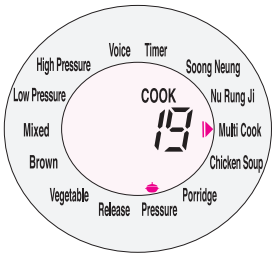
(Refer to Cooking guide book for the setting time of each menu)

▶ Hrs : The time will be increased each pressing 5 minutes.

▶ Min : The time will be decreased each pressing 5 minutes.

▶The setting time for multi cook is from 10 minutes to 90 minutes.

3



Press the pressure Pressure Cook Turbo button.

▶Multi cook function will be operated.
The remain time will be displayed while operating.

HOW TO MAKE NU RUNG JI / SOONG NEUNG

Nu Rung Ji
(Scorched rice)

1. The Lock/Unlock handle is set to "Lock" position then choose the Menu button for "Nu Rung Ji"
2. Start cooking with the Pressure Cook Turbo button.
3. Scoop out the upper steamed rice when Nu Rung Ji cooking finished there will be Nu Rung Ji at the bottom. Take it as you wish to have Nu Rung Ji or Soong Neung.

▶The capacity of Nu Rung Ji cooking is up to 4 persons.
▶The lebel of water is based on white rice with high pressure.

Soong Neung
(Scorched rice-tea)

1. Put four cups of water in the inner pot right after Nu Rung Ji cooking done or put some Nu Rung Ji and water together in the inner pot then press the Soong Neung function.
2. Put four cups of water in the inner pot.
3. Select the "Soong Neung function" with the Menu button then press the Pressure Cook Turbo button.
4. Open the lid and stir the Soong Neung inside right after the cooking done.

HOW TO CLEAN

When cleaning the cooker always pull the power plug with dry hands and clean it after the cooker is fully cooled off.

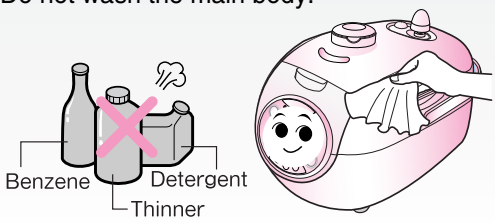
Cleaning the main body

When cleaning the top cover of the main body, do not use benzen, thinner, detergent etc.

▶It can cause discoloration or transformation.

▶Wipe it with a clean cloth.

▶Do not wash the main body.

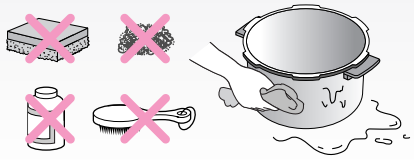


Cleaning the inner pot and inside the top cover

When cleaning the inner pot, do not use tough scrubber, metallic scrubber, brush, abrasive material etc.

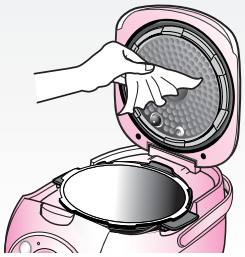
▶The coating can come off.

▶Clean it with kitchen cleaner and sponge.



Cleaning inside the top cover

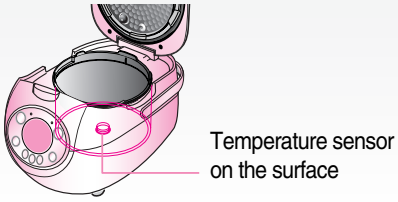
Soak the cloth in hot water and squeeze out the water. Use this cloth to clean inside the top cover of any alien substance.



Cleaning inside the main body

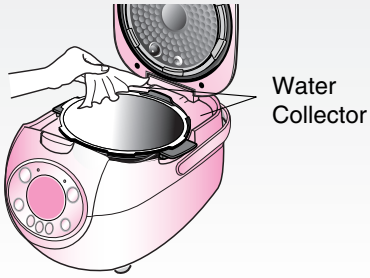
After taking the inner pot out, clean the bottom surface (especially the surface temperature sensor) of before using.

▶Incorrent temperature reading from the sensor can lead to or malfunction or even cause fire.

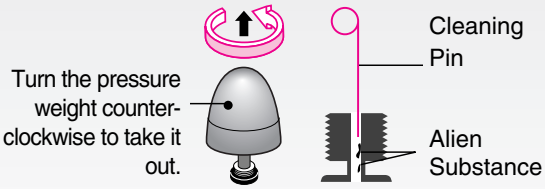


Cleaning the water collector

▶Since the water can be collected at the water collector, clean it with a cloth before using.



Cleaning the valve hole in the pressure weight



Do not use a cleaning pin for other use except cleaning for the valve hole of the pressure weight.

ENGLISH

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

If there is a problem with your cooker, check the following details before requesting service to your dealer. Sometimes the cooker may not operate as desired if used incorrectly.

Case	Check points	Do the following
When the rice is not cooked.	• Pressure Cook Turbo button is pressed?	• Select Menu button, press Pressure Cook Turbo button once. And check "[ ]" sign on the display.
	• Is there power cut while in cooking?	• Re-press Pressure Cook Turbo button.
When the rice is not well cooked.	• Did you use the measuring cup to measure your rice? • Did you measure proper water? • Did you clean the rice before cooking? • Did you put rice in water too long time?	• Refer to page 29~30.
	• Is the rice old or dry?	• Insert some more water (about half of 1 level)
Bean (other grains) is half cooked.	• Is bean (other grains) is too dry?	• Soaked or steam beans or grains before cooking in the pressure cooker in order to avoid partially cooked beans or grains. Beans should be soaked for-to-minutes or steamed for-to-minutes prior to cooking, depending on your taste.
Rice is too watery or stiff.	• Is it selected the menu correctly? • Did you measure proper water? • Did you open the top cover before cooking was finished?	• Select the correct menu. • Measure the proper water. • Open the top cover after cooking finished.
When the water overflow.	• Did you use the measuring cup? • Did you measure proper water? • Is it selected the menu correctly?	• Refer to page 29.

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

Case	Check points	Do the following
When you smell something while warming.	• Did you close the top cover. • Please check the power cord input to wall socket • Did it warm over 12 hours? • Is there any other substance such as rice scoop or cold rice.	• Close the top cover perfectly. • Always be keeping the power on while warming. • As possible as warming time is within 12 hours. • Don't warm rice with other substance.
"E _ _" sign is appeared.	• There is some problem on the temperature sensor	• Please contact to dealer or service center.
Did it not finished the cooking for a long time with "E03".	• Check the rated voltage?	• 120V only. • If were any problem on the circuit, please contact dealer or service center. • It is normal when inserted only water.
When the button cannot operate with " LJ ".	• Is there inner pot?	• Please insert inner pot.
When the Pressure Cook Turbo, Timer button are not operate with "E01".	• Did you turn the Lock/Unlock Handle to "Lock" • Is pressure lamp on?	• Please turn the Lock/Unlock Handle to "Lock"
When the rice is badly sticky.	• Is there any rice or any other alien substance on the temperature sensor or the bottom surface of the inner pot?	• Clean all the alien substance on the temperature sensor of the bottom surface of the inner pot.

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

Case	Check points	Do the following
When the time cannot be preset.	• Is the current time correct? • Is it right AM or PM? • Did you set the reservation time over 13 hours?	• Set the current time. (Refer to page 28) • Check the AM, PM. • Maximum reservation time is 13 hours. (Refer to page 35)
When you smell after and before cooking?	• Did you clean it after cooking?	• Please clean it after cooking.
When the top cover cannot be closed.	• Is the inner pot correctly put in the main body? • Is the Lock/Unlock handle on the top cover set to “Lock”? • Is there hot thing in the inner pot?	• Please put in the inner pot perfectly. • The Lock/Unlock handle to "Unlock" • Pull the pressure weight to aside once.
When cannot turn to "Unlock".	• Did you turn the Lock/Unlock handle while cooking? • Did you turn the Lock/Unlock handle before exhausting steam perfectly?	• Don’t open the top cover while cooking. If you want to open top cover while cooking, press the Cancel button and exhaust the steam. • Pull the pressure weight to aside once and exhaust the steam perfectly.
When the top cover cannot open although the Lock/Unlock handle to "Unlock".		• Because of pressure. • Pull the pressure weight to aside once and exhaust the steam perfectly.
When “chick” sound occurs every 10 minutes or "tick, tick" sounds every 5 minutes while keep warming.		• Because of automatic steam exhausting sounds. It’s normal. It’s not out of order.

CHECK BEFORE ASKING FOR SERVICE

Case	Check points	Do the following
When you hear weird noises during cooking and warming	• Is there a wind blowing sound when cooking the rice? • Is there a “Chi” sound when warming the rice?	• This is the sound of the fan motor to cool the internal parts. This is mornal. • The “Chi” sound during the warming process is the sound of IH cooker operating. This is normal.
When the steam exhausted between the top cover.	• Is there alien substance on the packing? • Is packing too old?	• Clean the packing with duster. • Keep to be clean near the packing. • If the steam is exhausted the top cover, please power off and contact the service center and dealer. • Packing life cycle is 12 month, please replace the packing per 1 year.
When the Cancel 취소 button does not operated while cooking.	• Is the inner pot hot?	• Keep pressing the Cancel 취소 button for 2 seconds for safety reason if you like to cancel while cooking. • Be carefully of hot steam emission or hot contents spattered from the automatic steam outlet when cancelation.

MEMO

CUCKOO ELECTRIC RICE COOKER/WARMER
LIMITED WARRANTY

KEY Company, R&H Enterprise INC and SamJin International Inc. will repair at its option replace, without charge, your product which proves to be defective in material or workmanship under normal use, during the warranty period listed below from the data of original purchase. This warranty is good only to the original purchaser of the product during the warranty period. R&H Covers the east and the central districts, KEY Company covers the west and the Central Districts, SamJin International covers whole Canada.

WARRANTY PERIOD

MODEL#	#LABOR	PARTS	HOW SERVICE IS HANDLED
CRP-HB1095F	1YEAR	1YEAR	The East and the Central Districts Call : 718 888 9144 Address : 14-10, 123rd Street, College Point, NY 11356, USA The West and the Central Districts. Call : 213 687 9828 Address : 700, Jackson Street, L.A, CA 90012, USA The East Districts (TORONTO) Call : 905 470 7100 Address : 95, Steelcase Road East Markham, Ontario Canada L3R1E9 The West Districts (VANCOUVER) Call : 604 415 9858 Address : # 8-103-4501, North Road Burnaby BC CANADA V3N 4R7

No other express warranty is applicable to this product. **THE DURATION OF ANY IMPLED WARRANTIES, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY, IS LIMITED TO THE DURATION OF THE EXPRESS WARRANTY HEREIN. CUCKOO ELECTRONICS CO.,LTD, SHALL NOT BE LIABLE FOR THE LOSS THE USE OF THE PRODUCT, INCONVENIENCE, LOSS OR ANY OTHER DAMAGES, DIRECT OR CONSE QUENTIAL, ARISING OUT OF THE USE OF, OR INABILITY TO USE, THIS PRODUCT OR FOR ANY BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY APPLICABLE TO THIS PRODUCT.**

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts : so these limitations or exclusions may apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

THE ABOVE WARRANTY DOES NOT APPLY IN THESE CASES:

- To damages problems which result from delivery or improper installation.
- To damages problems which result from misuse, abuse, accident, alteration, or incorrect electrical current or voltage.
- To serve call which do not involve defective workmanship or material and explaining the operation of the unit.

Therefore, these costs are paid by the consumer. Customer assistance numbers :

To Prove warranty Coverage :

- **Retain your Sales Receipt to prove data of purchase**
- **Copy of your Sales Receipt must submitted at the time warranty service is provided.**

To Obtain Product, Customer, or Service Assistance and Nearest Authorized service center,

Parts Distributor or Sales Dealer :
The East and the Central Districts
Call : 718 888 9144
Address : 14-10, 123rd street,
college point, NY 11356, USA

The west and the Central Districts.
Call : 213 687 9828
Address : 700, Jackson Street, L.A,
CA 90012, USA

The East Districts (TORONTO)
Call : 905 470 7100
Address : 95, Steelcase Road
East Markham, Ontario
CANADA L3R1E9

The West Districts. (VANCOUVER)
Call : 604 415 9858
Address : # 8-103-4501, North Road
Burnaby BC CANADA
V3N 4R7

100% Recycled paper